

DOI: <https://doi.org/10.53486/9789975359023.23>

CZU: 638.162:339.372(478-25)

## ORGANOLEPTIC, QUANTITATIVE AND INFORMATIONAL EXPERTISE OF BEE HONEY TRADED IN CHIȘINĂU STORES

### EXPERTIZA ORGANOLEPTICĂ, CANTITATIVĂ ȘI INFORMAȚIONALĂ A MIERII DE ALBINI COMERCEALIZATE ÎN OR.CHIȘINĂU

**Popa Maria, studentă, Specialitatea: MERC**

Academia de Studii Economice din Moldova,

Republica Moldova, Chișinău, str. Bănulescu-Bodoni 61, [www.ase.md](http://www.ase.md)

tel. (+373) 79722263

e-mail autor: [mariutapopa99@gmail.com](mailto:mariutapopa99@gmail.com)

**Abstract.** *Honey is the sweetest product of nature appreciated for its high nutritional value and its special dietary and therapeutic properties. Being a dietary and therapeutic product, it contains many biologically active substances and possesses nutritional, bactericidal and curative properties, so it must be in accordance with Government Decision no. 661 which establishes the quality requirements. This paper contains the results of organoleptic research, but also methods of expression. The research was conducted on the basis of sensory methods accepted in commodity science. In addition, we checked the correctness of the mandatory information on the product labels.*

**Keywords:** *honey, quality, sensory analysis, flower honey, manna honey*

**JEL Classification:** I 119; Q18

#### Introducere

Mierea reprezintă un produs siropos sau cristalizat cu consistență variată și dimensiuni diferite ale cristalelor, cu o gamă diversă de culori (de la galben-pal, aproape alb, până la brun-închis). Este un produs natural complex, dulce, cu aromă plăcută, preparat de albine. Valoarea energetică a mierii este înaltă și constituie aproximativ 320 kcal/100 g [3]. Este un produs dietetic și terapeutic, conține multe substanțe biologice active și posedă proprietăți nutritive, curative, bactericide. De aceea este recomandată în prevenirea și combaterea unor boli (pulmonare, cardiace, neurologice). Totodată, mierea se întrebuițează în industria alimentară pentru obținerea multor produse de cofetărie (bomboane, turte dulci, biscuiți, umpluturi, dulciuri orientale) [3].

Cu regret, în Republica Moldova nu există o cultură de consum a mierii de albine, precum există în țările europene. Acolo mierea se regăsește obligatoriu la micul dejun luat în stațiunile turistice și nu doar, pe când în Republica Moldova există persoane care nu au gustat niciodată miere până la o anumită vârstă. Existența unei astfel de culturi alimentare cum este în țările europene ar crea o mai mare cerere de miere și pe piața internă. Potrivit Biroului Național de

Statistică, consumul mediu anual de miere pentru o persoană este de 0,7 kg, comparativ cu 2,5 kg în țările europene [4],

Conform *Reglementării Tehnice "Miere naturală"* aprobată de Hotărârea Guvernului din 13.06.2007, mierea de albiți se clasifică:

- *Miere de flori* - provine din nectarul dulce al plantelor melifere, colectat de albine din flori;
- *Miere de mană* - provine, în cea mai mare parte, din sucurile dulci ale altor părți ale plantelor decât florile (frunze, tulpini), câteodată, în amestec cu nectarul florilor de pădure; [2]

**Scopul lucrării** a fost efectuarea expertizei organoleptice, cantitative și informaționale a mierii de albiți comercializate în magazinele or. Chișinău.

Determinarea calității mierii s-a efectuat după metodele de cunoaștere științifică recunoscute în știința mărfurilor și anume: analiza organoleptică și analiza expres a decelării posibililor falsificări ale mierii. Indicii de calitate s-au determinat atât prin metode standardizate cât și metode calitative nestandardizate.

În afară de aceasta s-a verificat și corectitudinea informațiilor înscrise pe etichetă conform Legii Republicii Moldova nr.279 [1].

Ca obiect de studiu în cercetările noastre au servit trei tipuri de miere comercializate în magazinul Kaufland dintre care două de producție autohtonă și una de import din România.

Rezultatele cercetărilor sunt prezentate în tabelul 1.

**Tabelul 1. Rezultatele examinării etichetei probelor de miere**

Nr d/o	Denumirea produsului	Masa netă prescrisă	Țara de origine/producător	Condiții de păstrare
1.	Miere de salcâm	380g	Republica Moldova „Regina Naturii” SRL	A se păstra la loc uscat, la t camerei.
2.	Miere de salcâm	500g	Republica Moldova „Apifera” SRL	A se păstra la loc uscat, la t camerei.
3.	Miere de salcâm	275g	România „Apicola Costache” SRL	A se păstra la loc uscat, la t camerei.

**Verificarea informațiilor de pe etichete** demonstrează că din toate mențiunile obligatorii doar la unul din cele trei produse și anume la mierea de salcâm produsă de SRL Apifera (R.Moldova) nu este specificat numărul lotului. Numerele loturilor de mărfuri sunt necesare pentru identificarea, evidența și monitorizarea mărfurilor.

- Masa netă corespunde la toate trei tipuri de miere.

**Tabelul 2. Rezultatele expertizei organoleptice**

Denumirea indicilor	Caracteristica prescrisă	De facto		
		*Proba1 „Apifera”,	Proba2 „Moș Costache”,	Proba 3 „Regina Naturii”
<b>Aspect</b>	Se apreciază după gradul de transparență pe care îl prezintă mierea introdusă într-o eprubetă din sticlă incoloră	Corespunde	Corespunde	Corespunde
<b>Consistența</b>	Se apreciază după modul de curgere al mierii pe o baghetă de sticlă precizându-se starea respectivă: apoasă, fluidă-subțire, fluidă-vâscoasă, cleioasă, omogenă	Corespunde	Corespunde	Corespunde
<b>Culoarea</b>	Se apreciază prin examinarea vizuală, direct la lumina zilei, pe fond alb, a mierii introduse într-o eprubetă din sticlă incoloră, culoarea variază în funcție de proveniență într-o măsură care aproape permite identificarea naturii mierii.	Corespunde	Corespunde	Corespunde
<b>Mirosul și gustul</b>	Se apreciază intensitatea gustului dulce (pronunțată, bine evidențiată, moderată) și eventualele nuanțe secundare (acrișor, amărui, astringent, fad). Prezintă particularități în funcție de proveniență și trebuie să fie bine pronunțate și individualizate.	Corespunde	Corespunde	Corespunde

Pentru a verifica naturalețea mierii am cercetat prezența posibilă a unor substanțe străine mierii, de exemplu amidonul, care este decelat în cazul falsificării cu făină de cereale sau amidon pentru ai oferi o consistență mai densă, atunci când mierea este diluată *prin adaos de apă*.

✓ Metoda este bazată pe reacția amidonului cu soluția Lugoul (10 g de miere se diluează cu trei părți de apă și se încălzește până la fierbere pentru inactivarea amilazei. După răcire se adaugă 2-3 picături soluție de iod în iodură de potasiu. Prezența amidonului este atestată cu apariția culorii albastre.

## **CONCLUZII:**

1. În urma expertizei organoleptice și cantitative s-a constatat că toate cele trei probe de miere examinate corespund cerințelor Documentelor Normative în vigoare.
2. Expertiza informațională a probelor analizate a atestat corespunderea parțială a unei probe și anume de SRL „Apifera” (Republica Moldova). La celelalte două probe informația este indicată complet și corect.
3. Decelarea falsificării mierii cu amidon sau făină de cereale a dat rezultate negative, iar cantitatea indicată pe etichetă corespunde cu probele reale.

## **REFERINȚE BIBLIOGRAFICE**

1. Legea Republicii Moldova nr. 279 *privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare* din 15.12.2017.;
2. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr.661 cu privire la aprobarea Reglementării Tehnice „Miere naturală” din 13.06.2007;
3. CALMĂȘ, Valentina, FEDORCIUCOVA, Svetlana, HANDRABURA Alina „Merceologia produselor gustative și de cofetărie; Editura ASEM, Chișinău, 2017, 330 pag, ISBN 978-9975-75-617-4
4. [https://www.springfarma.com/blog/694\\_Mierea--Tipuri-de-miere--beneficii-pentru-imunitate--contraindicatii.html](https://www.springfarma.com/blog/694_Mierea--Tipuri-de-miere--beneficii-pentru-imunitate--contraindicatii.html) ;

**Coordonator științific: CALMĂȘ Valentina, dr., conf. univ.,**  
Academia de Studii Economice din Moldova,  
Republica Moldova, Chișinău, str. Bănulescu-Bodoni 61, [www.ase.md](http://www.ase.md)  
tel. (+373)022402970  
e-mail: [calmas.valentina@ase.md](mailto:calmas.valentina@ase.md)