****

**ТЕЗИ**

*на науково-дослідницький проєкт:*

***«Моніторинг якості меду за органолептичними та біохімічними показниками»***

**Конкурс** *«МАН-Юніор Дослідник»*

**Номінація:** *«Еколог-Юніор»*

**Автор:** *Козьма Андрій Володимирович, учень 9 класу,*

*Багатопрофільного ліцею для обдарованих дітей*

**Контактний телефон** +380994255298 **,**

**e-mail:** andrijkozma@gmail.com

**Науковий керівник:** *Николайчук Сергій Васильович,*

*вчитель біології, спеціаліст ІІ категорії,*

*Багатопрофільного ліцею для обдарованих дітей*

**Контактний телефон** +380668251712 **,**

**e-mail:** sergio280386@gmail.com

**Актуальність** теми полягає в тому що, бджолиний мед є одним з найскладніших природних продуктів, у складі якого виявлено більше чотирьох сот різних компонентів. Слід зазначити, що хімічний склад меду непостійний і залежить від виду медоносних рослин, з яких зібрано нектар; ґрунту, на якому вони виростають; часу, що пройшов від збору нектару до вилучення меду із стільників; термінів зберігання меду; погодних і кліматичних умов, однак основні групи речовин у складі меду постійні.

Деякі науковці стверджують, що дві глобальні проблеми екології впливають безпосередньо на бджільництво та якість бджолопродуктів: потепління клімату та зміна умов існування бджіл внаслідок антропогенного впливу . Тому, для сталого розвитку бджільництва в Україні необхідно проаналізувати фактори, які здатні негативно впливати на показники якості та безпечності бджолиного меду, а вітчизняну нормативно-правову базу щодо всіх етапів виробництва та реалізації даного продукту гармонізувати з європейською.

До того ж, необхідно враховувати зміни клімату в контексті їх впливу на показники якості меду, потрібна систематизація результатів досліджень і формування бази даних. Це, в свою чергу, дасть змогу оцінити актуальність та відповідність норм показників якості, що закріплені у національних нормативно-правових документах, які регламентують якість продуктів бджільництва.

**Метою** досліджень була перевірка основних показників якості зразків меду, придбаних на продовольчих ринках міста Чернівці, за органолептичними та біохімічними показниками на їх відповідність до вимог національних стандартів.

Для досягнення мети потрібно було виконати такі завдання:

1.Оцінка різних зразків меду за органолептичними (колір, запах, смак) та біохімічними (наявність крохмалю, вміст сахарози, наявність крейди) показниками.

2.Підготувати інформаційну пам’ятку покупцеві «Як правильно обрати мед »

**Матеріали та методи.** Дослідження проводилося на базі кабінету біології Багатопрофільного ліцею для обдарованих дітей Чернівецької області. Було досліджено 5 зразків меду, придбаних на продовольчих ринках міста Чернівці (ринки «Калинівський», «Карпати», «Головний», «Буковинський», «Нижній».). При дослідженні було використано органолептичні та біохімічні методи. Досліджували такі показники якості меду, як: колір, запах, смак, визначення механічних домішок, домішок крейди, крохмалю та вмісту сахарози.

Отримані результати обробляли статистично та математично.

**Висновок.** Проаналізувавши дані, за результатами моніторингу якості меду за органолептичними та біохімічними показниками, можна зробити висновок, що більшість досліджуваних зразків відповідають вимогам Держстандарту, а зразки, придбані на ринку «Калинівський», «Нижній» та «Буковинський» мають незначні відхилення від норми за окремими показниками.

**Перспективи подальших досліджень.** Перспективним вбачається подальше проведення досліджень зразків меду різного ботанічного походження для порівняння із результатами зразків меду з інших продовольчих ринків міста Чернівці. Необхідною також залишається гармонізація вітчизняного законодавства в галузі якості та безпечності продукції бджільництва відповідно до міжнародних вимог та стандартів.