# Алтайский мед - вкусное и полезное лакомство

Наиболее сладким и полезным медом считается натуральный мед, собранный в экологически чистых природных регионах. Алтайский край не подвержен негативному воздействию промышленности. Природа со здоровым климатом, благоприятными условиями для выращивания лекарственных трав и неповторимых цветов. Поэтому алтайский мед наделен полезными свойствами.

Местная природа соединяет в себе монгольскую, сибирскую и казахстанскую флору. Над опылением ароматных растений и сбором нектара трудятся среднерусские пчелы.

## Характеристики и свойства алтайского меда

Алтайским горным медом называют разные виды лакомства. Каждый из сортов обладает присущими только ему:

* Цветом;
* Свойствами;
* Текстурой;
* Вкусом;
* Ароматом.

Говоря о характеристиках и описании сортов алтайского меда, стоит отметить особенностью пчелиного продукта является способность долгой кристаллизации. Зависимо от оттенка нектара различают уровень его биологической активности. Мед белого вида не так активен, как темные. Цветовая гамма насыщенна различными оттенками желтого, зеленоватого и коричневого.

Среди самых редких видов выделяют таежный сорт. Над его формированием приходится трудиться пчелам, собирающим нектар в природной зоне тайги. Состав такого лакомства уникален, а свойства бесценны.

Положительные отзывы получил такой нектар в виде продукта для выведения токсинов, нормализации давления, а также лечения проблем с сердцем.

Своим составом он похож на легкий ароматный крем зеленоватого оттенка.

## Виды

В зависимости в каком месте, в какой период и с каких медоносов был собран нектар, выделяют различные сорта алтайского меда:

* Горный;
* Синяковый;
* Белый;
* Серпуховый;
* Кипрейный;
* Донниковый;
* Дягилевый;
* Кациевый;
* Ивовый;
* Подсолнечный;
* Разнотравье;
* Клеверный.

Гречишный сорт отличается легким цветочным ароматом. Он имеет темновато желтый оттенок с отливом красного. При кристаллизации он приобретает более темный оттенок. В составе этого нектара много железа и протеина.

Акациевый сорт собирается пчелами с кустарников или деревьев желтой акации, которыми славится горный район. Этот продукт имеет нежный и приятный запах. Кристаллизуется такой сорт не быстро. Он достаточно популярен и востребован, за счет характерного вкуса и своих свойств. Также такой сорт иногда называют майским. Но такой сорт менее полезен, чем, например, разнотравье. Многогранный состав более наделен витаминами и полезными минералами.

Алтайский край также славится дягилем, его нектар трудолюбивые опылители собирают при теплой поре. Дягилевый сорт обладает уникальным коричнево-красным цветом. Имеет уникальный аромат, после него в горле остается щекотка. За счет своей кремовой консистенции, медленно кристаллизируется.

Элитным называют эспарцетовый белый мед с зеленоватым отливом, отличающийся пряным ароматом. При кристаллизации он имеет кремовую текстуру. Отзывов об этой разновидности немного, так как такой вид довольно редкий.

## Полезные свойства

Важно отметить, что все сорта алтайского продукта обладают высокими целебными и пищевыми свойствами. Конечно, горные сорта сладкого нектара обычно ценятся больше луговых, а дикий мед зачастую стоит дороже, чем «домашний».

Рассмотрим чем полезен натуральный мед:

* Улучшение работы кишечника. Если постоянно употреблять немного чистого продукта или в добавлении с прополисом, то в результате улучшится работа желудка и кишечника;
* Лечение простуды. Потребление алтайского (в особенности липового) меда вместе с выписанными препаратами помогает ускорить процесс выздоровления;
* Поддержание иммунитета. Любой из сортов способен улучшить функционирование защитной системы организма.
* Улучшение нервной системы. Продукт позволяет улучшить устойчивость к стрессовым ситуациям, понизить проявление тревожности, улучшить сон.

К тому же полезные также ценятся в сфере косметологии: алтайский мед используется как главный компонент при изготовлении масок для волос, тела и лица, из него производят биоактивный крем, позволяющий замедлить процесс старения. Фармакологи используют такой продукт для изготовления заживляющих мазей.

## С каких медоносов пчелы собирают алтайский мед

Мед, добывающийся пчелами сразу из различных медоносов, называется разнотравным. Однако этот полифлёрный нектар значительно отличается своим составом и натуральными свойствами в зависимости от места, где расположено исходное сырье.

Всем известно, что горный край достаточно разновидный по географическому принципу.

Алтайский регион наделен самыми различными и богатыми медоносами. В основном пчелы собирают нектар с малины, шалфея, мяты, лабазника и иван-чая. Создавая базу, такие травы отдают продукту исключительно полезные и чудодейственные свойства.

## Применение

Применяя такой продукт при комплексном лечении можно эффективно избавиться от бессонницы, головной боли, вылечить язву, гастрит, болезни связанные с печенью, побороть респираторные вирусы. Также его рекомендуют употреблять при вегетососудистой дистонии и для поднятия иммунной системы.

В его составе витамины, зола, минералы, биополимеры, сахароза и фруктоза. Регулярно употребляя такой натуральный продукт, можно улучшить метаболизм, укрепить нервную систему, стабилизировать сердечнососудистую систему.

## Как хранить алтайский мед

Важную роль в качестве такого продукта играют условия его хранения. Мед является достаточно гигроскопичным, он моментально поглощает все запахи и влагу, поэтому емкость для его хранения должна быть герметичной. Что касается влажности воздуха, то она не должна превышать 70 %.

Материал, из которого изготовлены емкости для хранения, не должен повлиять на вещества меда. Оптимальным вариантом станут фляги из алюминия или нержавеющей стали. В железной посуде не рекомендуется его хранить, потому как кислоты, состоящие в нем, взаимодействуют с железом, при этом портится качество продукта и изменяется цвет.

Мед из алтайского края – это натуральное лекарство и вкусное лакомство роддом из экологически чистого и неописуемо красивого региона. Ценность такого продукта, не подвергается сомнениям, но вопросы могут возникнуть при выборе подходящего сорта, поскольку каждый из видов наделен уникальным вкусом и целебными свойствами.

