



manuka
NEW ZEALAND

La cristallizzazione del miele

Il vero miele crudo si cristallizza e questa è una buona cosa!

La cristallizzazione del miele è poco compresa dai consumatori. Molti ipotizzano che il miele cristallizzato sia adulterato o "viziato". Non è così. **Il vero miele crudo si cristallizza.**

Il processo di cristallizzazione è naturale e spontaneo. Il miele puro, crudo e non riscaldato ha una tendenza naturale a cristallizzare nel tempo senza alcun effetto sul miele a parte colore e consistenza.

Inoltre, la cristallizzazione del miele preserva effettivamente il sapore e le caratteristiche di qualità del miele. Molti consumatori di miele lo preferiscono in questo stato in quanto è più facile spalmare sul pane o sul toast. Anzi, un po' di miele crudo rendono le ricette più facili da preparare con miele parzialmente o completamente cristallizzato ed il gusto è più ricco.

Alcuni mieli si cristallizzano in modo uniforme; alcuni saranno parzialmente cristallizzati e formeranno due strati, con lo strato cristallizzato sul fondo del barattolo e sopra quello liquido. I mieli variano anche nelle dimensioni dei cristalli formati. Alcuni formano cristalli più fini e altri più grandi e granulosi. Più il miele si cristallizza, più fine sarà la trama. E il miele cristallizzato tende ad assumere un colore più chiaro/più pallido rispetto a quando è liquido. Ciò è dovuto al fatto che lo zucchero di glucosio tende a separarsi in forma di cristalli deidratati e i cristalli di glucosio sono naturalmente bianchi. I mieli più scuri mantengono un aspetto brunoastro.

La chimica dietro il miele

Il miele è una soluzione di zucchero altamente concentrata. Contiene oltre il 70% di zuccheri e meno del 20% di acqua. Questo significa che l'acqua nel miele contiene più zucchero di quello che dovrebbe contenere naturalmente. La sovrabbondanza di zucchero rende instabile il miele. Pertanto, è naturale che il miele si cristallizzi poiché è una soluzione di zucchero troppo saturata. I due zuccheri principali nel miele sono il fruttosio (zucchero della frutta) e il glucosio (zucchero dell'uva). Il contenuto di fruttosio e glucosio nel miele varia da un tipo di miele all'altro. Generalmente, il fruttosio varia dal 30 al 44% e il glucosio dal 25 al 40%. Il bilanciamento di questi due zuccheri principali provoca la cristallizzazione del miele e la relativa percentuale di ognuno determina se si cristallizzerà rapidamente o lentamente.

Lo zucchero che cristallizza è il glucosio, a causa della sua solubilità inferiore. Il fruttosio è più solubile in acqua rispetto al glucosio e quindi rimarrà fluido. Quando il glucosio si cristallizza, si separa dall'acqua e assume la forma di piccoli cristalli. Come la cristallizzazione progredisce e più glucosio si cristallizza, quei cristalli si diffondono in tutto il miele. La soluzione cambia in una forma satura stabile e alla fine il miele diventa denso o cristallizzato.

Un'ultima considerazione?

La cristallizzazione del miele è un dono della natura!



manuka
NEW ZEALAND



manuka
NEW ZEALAND



manuka
NEW ZEALAND