

عسل النحل بين الغش والجودة

د. إبراهيم عبدالله العريفي

دكتوراه في علوم الأغذية والتغذية، المشرف العام على مختبر جودة العسل – الرياض – المملكة العربية السعودية

07-2025/10/08 - الكويت

ملخص:

يُعد عسل النحل غذاءً ذا قيمة علاجية عالية، مما يجعله محط اهتمام كبير في العديد من الدول، وخاصة في العالم العربي والإسلامي. ولضمان جودة العسل، يجب اتباع إجراءات دقيقة تبدأ من اختيار موقع الخلايا مروراً بمراحل التغذية، والفرز، والتعبئة، والتخزين، وانتهاءً بالاستهلاك، حيث تؤثر هذه العمليات بشكل مباشر على الخصائص الكيميائية والفيزيائية للعسل.

كما أن العسل معرض للتلوث بالمبيدات والعناصر الثقيلة، وكذلك بالكائنات الدقيقة مثل الخمائر والفطريات. لذا، من الضروري تطبيق معايير السلامة الكيميائية والبيولوجية، والحد من الغش، وتجنب التغذية الصناعية للنحل، وذلك لضمان الحصول على عسل طبيعي يحتفظ بخصائصه العلاجية الفريدة.

محاورة المحاضرة:

- 1- التعرف على منتجات خلية النحل
- 2- سلامة عسل النحل من الملوثات والغش وطرق الكشف عنها
- 3- نبذة تاريخية عن العسل
- 4- تفكر في خلق الله (الاعجاز العلمي في عالم النحل)
- 5- كيف يصنع النحل العسل
- 6- تركيب العسل ومكوناته الهامة

- 7- غش العسل Adulteration of Honey
- 8- أنواع الغش في العسل وطرق الكشف عنها
- 9- طرق غش العسل
- 10- هل المختبرات لا تستطيع كشف الغش في العسل؟
- 11- تجربة عملية عن بعض الشائعات المنشرة والخاصة عن كشف الغش في العسل بطرق غير علمية
- 12- الشائعات المنشرة والخاصة عن كشف الغش في العسل بطرق غير علمية
- 13- تبلور العسل ومراحل التبلور
- 14- تحويل العسل المتبلور الحبيبي إلى كريبي
- 15- إذابة حبيبات العسل المتبلور بالحرارة
- 16- أعداء العسل
- 17- ما الذي تفعله الحرارة في العسل
- 18- طرق تحليل العسل واستعمالها في الكشف عن الغش
- 19- التطور وتأثيره على العسل
- 20- دور النحل في الكشف عن الملوثات
- 21- تداول العسل (الفرز، التعبئة، التخزين)
- 22- ما هي أفضل عبوات لتخزين العسل؟
- 23- الخواص العلاجية للعسل
- 24- العسل والأطفال
- 25- العسل والتئام الجروح
- 26- العسل وأمراض العين
- 27- العسل والأمراض الباطنية
- 28- عسل الهلوسة الأعلى في العالم
- 29- مؤلفات المحاضر
- 30- نشكر حضوركم