



Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, Instytut Technologii i Analizy Żywności

Płynne złoto dla zdrowia

Gabriela Kowalska, Justyna Rosicka-Kaczmarek, Tomasz Olejnik

Definicja prawna



12.1.2002

EN

Official Journal of the European Communities

L 10/47

**COUNCIL DIRECTIVE 2001/110/EC
of 20 December 2001
relating to honey**



Właściwości miodu



antynowotworowe

antyoksydacyjne

przeciwcukrzycowe

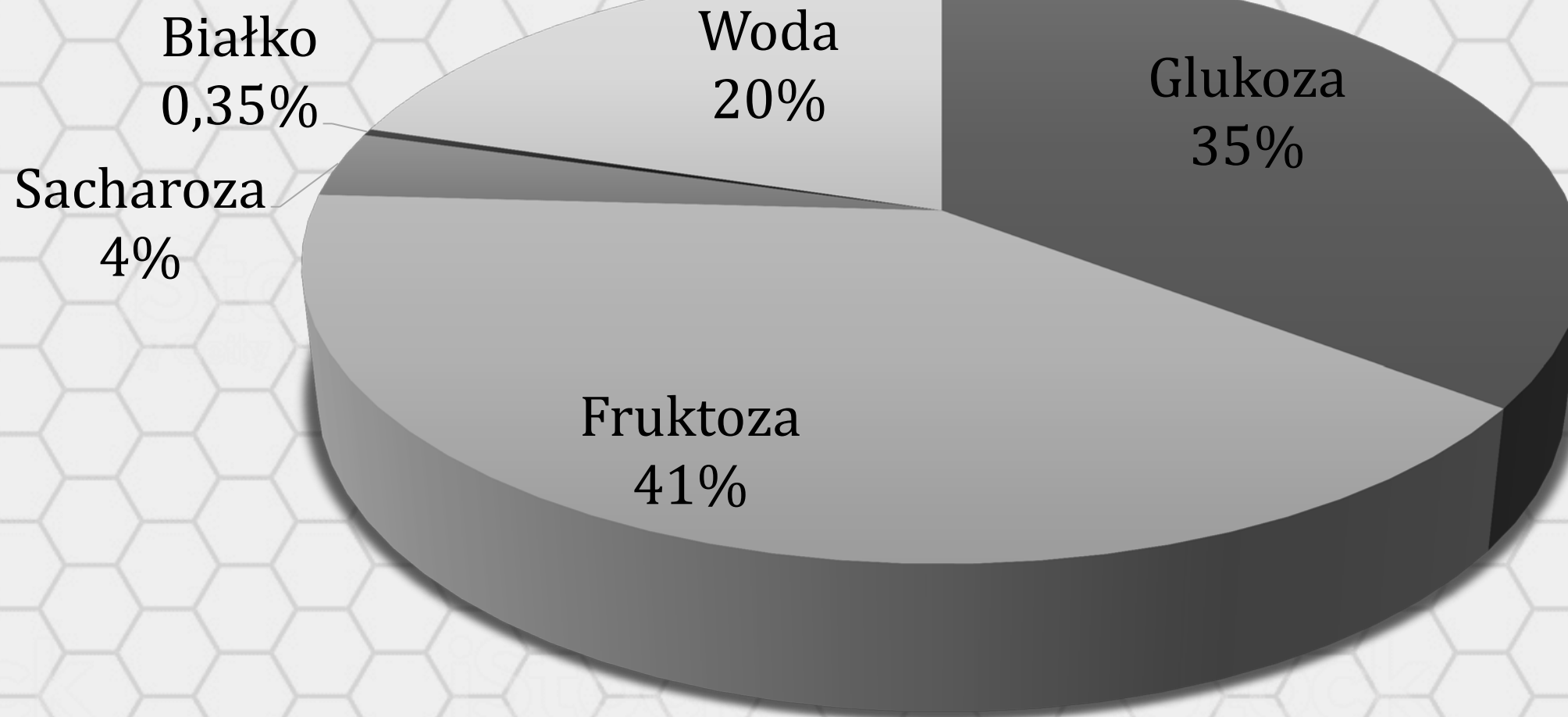
przeciwzapalne

pozytywny
wpływ na układ
czerwono-
krwinkowy

antybakteryjne

korzystny
wpływ na układ
oddechowy

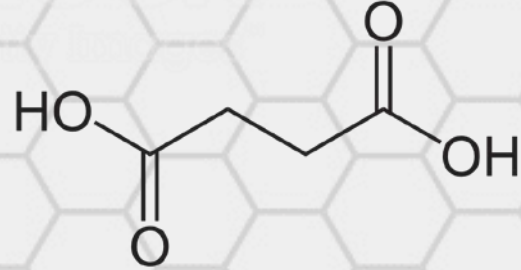
Skład miodu



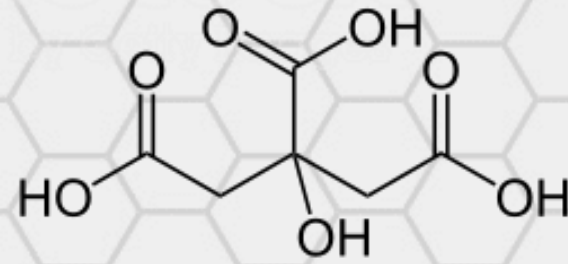
Skład miodu



Kwasy
organiczne



Kwas bursztynowy



Kwas cytrynowy

Aminokwasy

Prolina

Alanina

Kwas
glutaminowy

Diastaza

Enzymy

Inwertaza

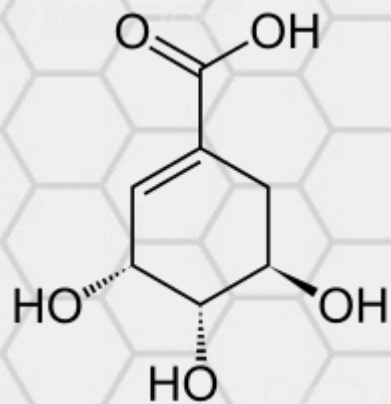
Skład miodu



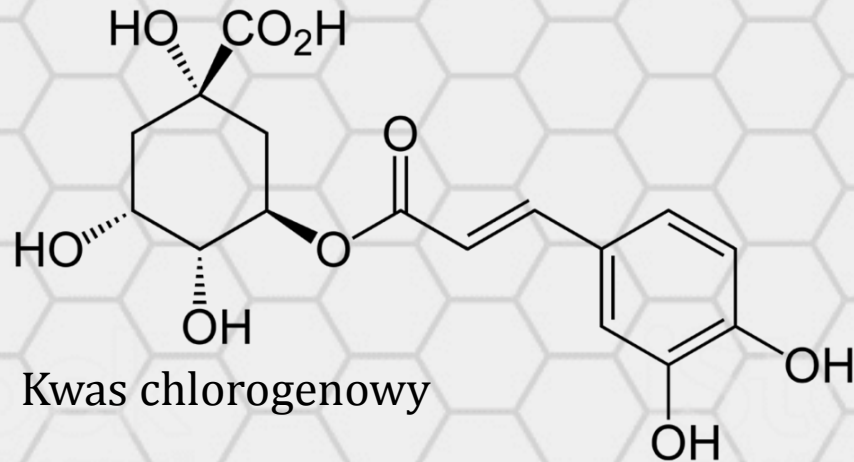
Kwasy fenolowe

Związki fenolowe

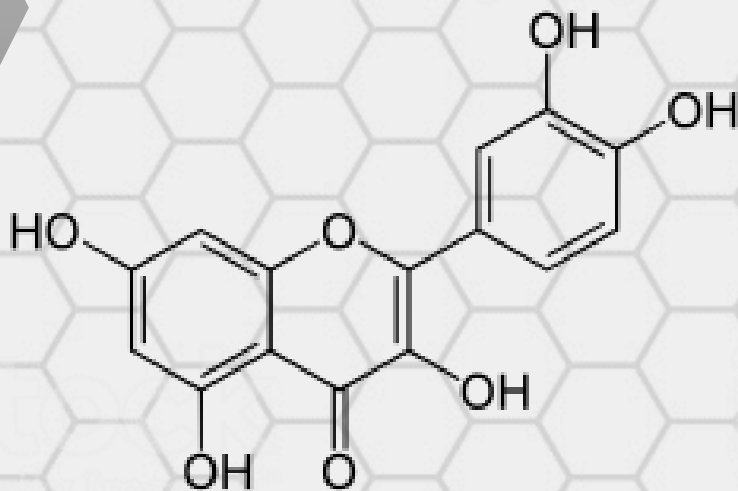
Flawonoidy



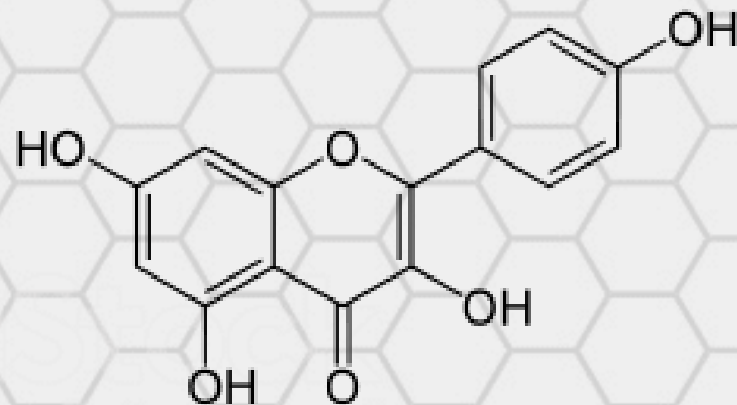
Kwas galusowy



Kwas chlorogenowy



Kwercetyna



Kemferol

Skład miodu



Miód ekologiczny



Naturalne materiały

**ROZPORZĄDZENIE
RADY (WE)
nr 834/2007**

Rośliny uprawiane
metodami
ekologicznym-
źródłem nektaru i
pyłku

Apis mellifera

Ekologiczny
miód,
ekologiczny
syrop cukrowy
ekologiczny
cukier

**ROZPORZĄDZENIE
KOMISJI (WE)
nr 889/2008**

Wosk z
jednostek
produkcji
ekologicznej



Dziękuję za uwagę

Gabriela Kowalska
gabriela.kowalska@p.lodz.pl