

CÁCH NHẬN BIẾT MẬT ONG PHONG NHA NGUYÊN CHẤT

1. Cho mật ong vào nước lọc

Cách đơn giản và dễ dàng nhất để nhận biết mật ong thật là sử dụng nước lọc. Bạn chỉ cần lấy một cốc nước lọc rồi nhỏ vài giọt mật ong vào. Nếu những mật ong không tan, tạo thành viên tròn và chìm xuống đáy cốc thì xin chúc mừng bạn, bạn đã mua được mật ong thật.

Còn nếu mật ong tan được với nước thì đó chính là mật ong giả, có thể chúng đã được trộn với đường hay các chất tạo ngọt khác.

2. Cho mật ong lên giấy thấm

Đây cũng là cách dễ thực hiện và khá hiệu quả. Việc bạn cần làm là chuẩn bị một tờ giấy thấm và nhỏ lên đó một giọt mật ong mà bạn cần phân biệt.

Nếu những giọt mật ong tròn đều và tan chậm hoặc không thấm vào giấy thì đó là mật ong thật. Ngược lại, nếu mật ong loãng nhanh và thấm vào giấy thì đó không phải là mật ong nguyên chất.

Có 17,2% nước trong mật ong và lượng nước này sẽ thay đổi tùy thuộc vào loại mật ong và mùa thu hoạch. Do đó, nhờ việc quan sát khả năng hòa tan của mật ong trên giấy thấm bạn cũng có thể kiểm tra độ đặc của mật ong.

3. Dùng hành tươi để thử mật ong

Ngoài hai phương pháp trên, cũng có thể dùng hành tươi để thử độ nguyên chất của mật ong. Bạn chỉ cần nhỏ một ít mật ong lên vật dụng đựng như cốc, thủy tinh hoặc đĩa. Sau đó nhúng một nhánh hành lá tươi vào cốc mật ong trên và chờ xem kết quả.

Nếu hành lá mềm, héo và chuyển sang màu hơi nâu thì đó là mật ong thật. Ngược lại, nếu que hành lá không bị thay đổi gì thì mật ong bạn mua là mật ong giả.

Mật ong là một loại thực phẩm có vị nóng. Vì vậy, khi nhúng hành lá, chúng sẽ trải qua một sự thay đổi nhất định. Sự biến đổi nhiều hay ít của hành lá cũng giúp bạn nhận biết được độ nguyên chất và độ đậm đặc của mật ong.

4. Thử mật ong với trứng

Đối với cách làm này, bạn sẽ cần 1 quả trứng. Tách riêng lòng đỏ ra bát và thêm mật ong vào bát. Bạn nên để mật ong ngấm hết lòng đỏ để có kết quả chính xác hơn.

Để yên, không khuấy, không trộn hỗn hợp trên từ 5 đến 7 tiếng, sau đó để ở nơi thoáng mát và chờ đợi kết quả. Nếu sau đó bạn thấy lòng đỏ chín hoặc chuyển sang màu trắng đục thì phần mật đó là mật ong thật. Ngược lại, nếu lòng đỏ không có sự khác biệt hoặc ít thay đổi thì đó là mật ong giả.

5. Cho mật ong vào trong tủ lạnh

Với cách làm này, bạn sẽ phải mất nhiều thời gian hơn so với những phương pháp trên. Đổ một lượng mật ong thích hợp vào lọ thủy tinh rồi để vào ngăn đá tủ lạnh từ 7 tiếng đến 1 ngày.

Khi lấy mật ong ra khỏi tủ lạnh mà thấy mật ong đặc nhưng cứng và đôi khi có lẫn một ít đường thì đó là mật ong giả. Còn mật ong thật cũng đặc lại, nhưng có độ dẻo như kẹo kéo, kẹo mạch nha chứ không cứng hay giòn, dễ vỡ như mật ong giả, mật ong pha.

Hiện nay, chưa có phương pháp nhận biết mật ong rừng tự nhiên và mật ong nuôi hoàn toàn chính xác hoàn toàn. Vì vậy, khi mua mật ong bạn nên chọn địa chỉ uy tín, sản phẩm có thương hiệu.