



EXPÉRIENCES AVEC LE MIEL !



Il existe une grande variété de marques de miels. Certains sont naturels issus du produit de la ruche et d'autres plus artificiels dont les propriétés ont été modifiées ou transformées.

La méthode la plus sûre pour tester le miel est l'analyse en laboratoire. Toutefois, il existe quelques expériences simples qui peuvent permettre de différencier le miel brut du miel transformé.

Pour réaliser ces expériences, nous vous conseillons donc d'acheter un pot de miel d'apiculteur et un pot de miel industriel.

Test du goût

Goûter tour à tour les deux miels un à un. Vous remarquez une différence ?

N'hésitez pas à boire un peu d'eau entre chaque cuillerée.

Le goût peut perdurer plus longtemps en raison de la présence de sucre et d'éventuels arômes ajoutés dans le miel transformé.

Test de l'eau

Prenez deux verres remplis d'eau. Dans le 1^{er}, mettez une cuillère de miel brut et dans le 2^{ème}, une cuillère de miel transformé.

Que voyez-vous ?

Dans le premier verre, le miel tombe au fond et ne se mélange pas directement à l'eau.

Dans le deuxième verre, il se mélange presque aussitôt à l'eau. Cela est dû aux différents liquides qui le composent.

Test du feu

Enduisez la tête d'une allumette avec du miel brut, puis allumez-là à l'aide d'une autre allumette ou d'un briquet. Le feu se déclenche rapidement.

Avec le miel transformé, l'allumette ne prend pas feu en raison, encore une fois, de sa grande teneur en eau !

Test du pain

Étaler une fine couche de miel brut sur du pain frais. La surface du pain séchera au bout de quelques minutes.

Répéter l'opération avec le faux miel qui sera alors absorbé par le pain et le ramollira.

Test d'absorption

Mettez quelques gouttes de miel brut sur un papier buvard ou une serviette en papier. Il ne sera pas absorbé par la serviette.

En réalisant la même opération avec le miel transformé, l'absorption est visible par la serviette et une auréole autour du miel peut se former.

Test de la chaleur

Mettez un peu de miel brut dans le fond d'une poêle et faire chauffer celle-ci. Le miel va alors se caraméliser très rapidement.

Avec du miel transformé, on voit que celui-ci fait de la mousse blanche et se caramélise très lentement voire pas du tout.

Test de la serviette

Mettre du miel brut sur une serviette en coton blanc puis rincez à l'eau froide. On voit que le miel n'a pas taché le tissu.

Dans le cas d'un miel transformé, des tâches jaunes ou brunes persisteront.

Vous avez pu constater lors de ces différentes expériences que le miel brut et le miel transformé ont des compositions différentes. Cela vient du fait que lors de sa transformation en industrie, le miel est mélangé à divers éléments, notamment beaucoup d'eau. Le miel brut présente, quant à lui, une faible teneur en eau car les abeilles ventilent elles-mêmes leurs ruches pour en diminuer l'humidité.

À vos pots de miel !

