



عسل قلبی

مؤلف: سید جواد سعادت مند

سعادت‌مند، سید جواد...

عسل قلبی / تألیف: سید جواد سعادت‌مند - مشهد:

سخن‌گستر، ۱۳۸۵.

۱۴۸ ص. مصور.

ISBN: 964-477-193-1

فهرست‌نویسی براساس اطلاعات فیبا.

۱. عسل قلبی، زنبور عسل - الف. سید جواد سعادت‌مند ب.

عنوان.

۲۷۸/۵ / ۴۵۷

۸۸/۴۵ [ح]

۱۳۸۵

۶۹۹۸۷-۲۶۹

کتابخانه ملی ایران



انتشارات سخن‌گستر

مشهد - بین ابن سینای ۱۶ و پاستور - شماره ۱۷۴

تلفن: ۸۴۳۹۹۵۵

نام کتاب: عسل قلبی

مؤلف: سید جواد سعادت‌مند

شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

نوبت چاپ: دوم / زمستان ۱۳۸۵

قیمت: ۲۵۰۰ تومان

چاپ: چاپخانه سروش

شابک: ۹۶۴-۴۷۷-۱۹۳-۱

حروفچینی و صفحه‌آرایی: گل‌واژه

طراحی جلد، امور فنی و چاپ: گروه گرافیک حرفه - ۵۱۱-۷۶۸۷۸۱۸

فهرست

صفحه	عنوان
۷.....	مقدمه.....
۹.....	پیشگفتار.....
۱۱.....	فصل اول : عسل قلبی چیست؟
۱۲.....	انواع عسل قلبی.....
۱۴.....	عسل عسلک.....
۱۶.....	عسل های مصنوعی شیره میوه ها.....
۱۷.....	عسل غنی شده با ویتامین.....
۱۸.....	عسل رادیواکتیو.....
۱۸.....	عسل مسموم.....
۲۰.....	فصل دوم : شناسایی عسل قلبی
۲۳.....	ارزیابی عسل.....
۲۹.....	هفت قانون عسل طبیعی.....
۳۰.....	بررسی میکروسکوپی عسل.....
۳۵.....	محدودیت مصرف عسل در کودکان.....
۳۸.....	فصل سوم : شکرک زدن نشانه عسل طبیعی!؟
۴۱.....	عوامل موثر بر شکرک زدن.....
۴۴.....	آیا همه عسل ها شکرک می زنند؟.....
۴۵.....	بازاررسانی عسل شکرک زده.....

۴۹	راههای جلوگیری از شکرک زدن.....
۵۰	روشهای ذوب کردن عسل شکرک زده.....
۵۰	علت شکرک زدن عسلها.....
۵۲	تولید عسل شکرکی یا کرمی.....
۵۸	فصل چهارم: استانداردهای عسل
۵۸	استانداردهای غذایی و دارویی.....
۵۸	استانداردهای کشاورزی.....
۵۹	سایر استانداردهای عسل.....
۶۱	نمایشگاه عسل و امتیازبندی آن.....
۶۴	امتیازبندی عسل استخراج شده.....
۶۴	امتیازبندی عسل خامهای.....
۶۶	امتیازبندی عسل مایع با قطعات بریده شان.....
۶۶	امتیازبندی شان کامل عسل.....
۶۸	امتیازبندی شان بریده عسل.....
۶۹	امتیازبندی عسل نول.....
۷۰	فصل پنجم: شهد چیست؟
۷۱	ترشح شهد.....
۷۴	جمع آوری شهد.....
۷۵	دامنه جمع آوری شهد.....
۷۶	شهدهای سمی.....
۷۶	گیاهان شهدزا.....
۸۰	فصل ششم: عسل طبیعی
۸۱	عسل طبیعی.....

۸۱	تبدیل شهد به عسل
۸۳	چرا زنبور قندها را تغییر شکل می‌دهد؟
۸۳	آیا عسل فقط محلول قندی تغلیظ شده فوق اشباع است؟
۸۴	انواع عسل
۸۸	فصل هفتم: ترکیبات عسل
۸۹	رطوبت
۹۰	قندها
۹۳	اسیدها
۹۴	مواد معدنی
۹۶	آنزیمها
۱۰۰	پروتئینها
۱۰۱	اسیدهای آمینه
۱۰۲	ویتامینها
۱۰۵	فصل هشتم: خواص ویژه عسل
۱۰۵	رایحه و طعم
۱۰۶	رنگ
۱۰۹	هیدورکسی متیل فورفورال (HMF)
۱۱۳	فصل نهم: خواص فیزیکی عسل
۱۱۴	چسبندگی
۱۱۷	شاخص شکست نور
۱۱۹	پلاریزاسیون
۱۱۹	تراکم و گرانش ویژه
۱۲۰	جاذب الرطوبگی

۱۲۱	خواص گرمایی
۱۲۳	فصل دهم: فرآوری و نگهداری عسل
۱۲۳	فرآوری
۱۲۸	نگهداری و ذخیره عسل
۱۳۱	فصل یازدهم: تشخیص عسل طبیعی و تقلبی
۱۳۷	توصیه هایی برای تولید عسل طبیعی
۱۳۸	نمونه ای از ساده ترین فرم ارزیابی عسل
۱۴۳	فرهنگ اصطلاحات
۱۴۵	فهرست منابع
۱۴۶	خلاصه انگلیسی

مقدمه

یکی از ویژگی‌های ملل مختلف در حال توسعه جهان، عدم توجه به استعدادهای جوانان و ارج نهادن به آن در جهت نیل به آرمانهای خاص مورد نیاز آن جوامع می‌باشد هر چه به این امر مهم کمتر مبادرت گردد آهنگ توسعه نیز کندتر خواهد بود. آقای مهندس سید جواد سعادت‌مند از جمله مستعدترین مهندسين جوان ایران در زمینه علوم بسیار جالب توجه علم زنبورداری و علم روزآمد کامپیوتر می‌باشد. تلاش نامبرده در جهت به روز کردن علم زنبورداری با استفاده از تکنیک‌های کامپیوتری است که این امر مهم در کشورهای توسعه یافته جهان هم اکنون با سرعت زیادی در شرف انجام است که نتیجه کلی این کار عظیم به روز کردن علم و افزایش تولید روزافزون محصولات بسیار مورد علاقه مردم ایران و جهان است و جا دارد متذکر شوم که بیش از چهل هزار پروانه رسمی پرورش زنبور عسل با تعداد بیش از سه میلیون کلنی پرورشی زنبور عسل در حال حاضر در کشور بطور رسمی برای صاحبان این حرفه صادر گردیده است.

آقای مهندس سعادت‌مند چندین جلد کتاب در زمینه علم زنبورداری را فقط به یاری خداوند متعال به نتیجه رسانده است با شناخت اینجانب از مؤلف و با اشتیاق فراوانی که در نامبرده سراغ دارم حاضرند شبانه روز تلاش‌های بی‌وقفه خود را در این امر مهم به نمر رسانند انشاءالله که در این امر خطیر موفق و مؤید باشند. به نظر می‌رسد این کتاب در ارتباط با غذای بسیار شیرین عسل و مورد احترام مردم جهان و همچنین مشتاقان شهد شیرین و مورد خاص مردم ایران مفید باشد. لذا جا دارد از مؤلف محترم کمال تشکر و امتنان بعمل آید.

دکتر محمد عراقی

تابستان ۱۳۸۵

پیشگفتار

امروزه تقلب در بسیاری از فرآورده‌های غذایی وجود دارد و اداره‌های بهداشت و استاندارد دائماً ما را از عواقب مصرف آنها آگاه می‌نمایند. عسل نیز از آسیب‌افزار سودجو در امان نمانده و عسل‌های نشاسته‌ای، گیاهی، عصاره‌ای، شکر و غیره تعدادی از آنها هستند. عدم مدیریت صحیح زنبورستان‌ها، فرآوری نامطلوب عسل و سودجویی برخی افراد متقلب باعث شده تا عسل به تدریج ارزش واقعی خود را از دست بدهد و گاهی به صورت صد در صد تقلبی به بازار ارائه گردد. بطوریکه مشتریان نگران خرید و مصرف عسل بوده و همواره می‌پرسند عسل طبیعی چه خصوصیات داشته و چگونه آنرا شناسایی کنند؟ آیا شکرک زدن عسل نشانه تقلبی بودن آن است؟ آیا مصرف عسل در نوزادان و کودکان محدودیت دارد؟ و...

بسیاری دوست دارند جواب خود را در یک جمله یا یک پاراگراف بیابند ولی شناخت صحیح آن مستلزم آگاهی از جزئیات بیشتر و در بسیاری موارد تکنیک‌های آزمایشگاهی است.

در این کتاب سعی شده حتی‌الامکان برای سوالات فوق پاسخ مناسبی ارائه گردد. در پایان وظیفه خود می‌دانم از اداره محترم استاندارد، اساتید بزرگوارم آقایان دکتر محمد عراقی، دکتر محمد صانعی شریعت پناهی، دکتر برجی سونسون، دکتر پوراصغر، دکتر شهرستانی، مرحوم دکتر مرتضی اسماعیلی و مرحوم دکتر سید حسین میرنظامی ضیابری و انتشارت سخن گستر آقای شکوری و حروفچینی گل واژه تشکر و قدردانی نمایم.

سید جواد سعادت‌مند

تابستان ۱۳۸۵

سایر کتابها و CD های مؤلف :

- پرورش زنبور عسل (چاپ اول)
- زنبور عسل (ویرایش دوم)
- گرده زنبور عسل
- خواص درمانی گرده زنبور عسل (چاپ اول و دوم)
- خواص درمانی عسل
- گرده درمانی
- روش های تشخیص عسل تقلبی (چاپ اول و دوم)
- العلاج البعسل
- CD های زنبورداری عملی
- گرده درمانی
- عسل درمانی
- CD تبلیغاتی - آموزشی زنبورداری

برای تهیه کتابها و CD های فوق می توانید با تلفن ۰۹۱۲۶۱۱۷۰۹۱ و ایمیل

Javadsaadatmand@Hotmail.com تماس بگیرید.

WWW