

312121 – متى يتخمر العسل وكيف يعرف تخمره ؟

السؤال

قد يتخمر العسل بمرور الوقت ، فكيف يعرف المسلم متى يجوز أو لا يجوز استهلاكه ؟

الإجابة المفصلة

الحمد لله.

العسل لا يتخمر ولو بقي لسنوات، ما لم تزد نسبة الرطوبة فيه عن 19-21% .

ويعرف تخمره برائحته، وطعمه المتغير، وظهور فقاعات هوائية فيه ، فيشم منه رائحة الكحول. هذا ما أفادنا به أحد المختصين.

وجاء في موقع " الجمعية التعاونية لتطوير صناعة النحل بالرياض": "تخمر العسل Honey Fermentation

– العسل يتخمر إذا زادت نسبة الرطوبة فيه عن 19-21% وخاصة عند فرز العسل الغير ناضج، أو إضافة الماء له.

– العسل الناضج يمكن حفظه لفترة طويلة دون أن يتخمر، أما العسل الغير ناضج، أو العسل المحفوظ في أماكن عالية الرطوبة، فيتعرض للتخمر بتأثير بعض الخمائر المحتملة للتركيزات العالية من السكر. ومصدر هذه الخمائر الرحيق، أو الجو، أو التربة.

– الخمائر المتواجدة في العسل قد تفرز أنزيمات تحول السكريات إلى كحول وثاني

أكسيد الكربون، وقد تتحلل الكحولات بتأثير البكتريا وأكسجين الهواء إلى حمض الخل والماء.

– العسل المتخمر يفقد رائحته وطعمه الطبيعي، وتظهر فيه رائحة حمضية. وتتكون فيه الرغاوي والفقاعات الهوائية" انتهى

والحاصل:

أن العسل النقي، إذا خزن بطريقة سليمة: فإنه لا يتخمر.

والله أعلم.