

□ **Arheologii din vremurile noastre au descoperit numeroase lucruri surprinzătoare în mormintele egiptene.**

□ □ □ □ **Printre bijuteriile și celelate comori ascunse în aceste locuri misterioase se numără și vase conținând miere ce datează de acum câteva mii de ani și care continuă să fie bună de mâncat în ciuda trecerii timpului.**

Există alte câteva alimente care se păstrează bune, în stare crudă, pentru o perioadă lungă de timp: sarea, zahărul și orezul uscat sunt câteva dintre ele. Totuși, miere este specială: ea rezistă trecerii timpului și se menține într-o stare complet comestibilă; poate că nu am dori să gustăm orez crud sau să mâncăm sare, însă putem să desfacem o urnă cu miere de acum câteva mii de ani și să ne bucurăm de ea, fără a o pregăti în vreun mod special, ca și cum ar fi veche de o zi. Mai mult, longevitatea mierii îi conferă și alte proprietăți (cum ar fi cele medicinale) pe care alte alimente cu o durată lungă de viață nu o au. Acest lucru ne face să ne întrebăm - ce anume face mierea să fie un aliment atât de special ?

Răspunsul este unul aproape la fel de complex ca aroma mierii: este vorba de mai mulți factori ce lucrează într-o armonie perfectă pentru a obține acest efect.

Primul motiv se datorează compoziției chimice a mierii. Mierea este, în primul rând, un zahăr. Zaharurile sunt higroscopice, termen ce înseamnă că în starea lor naturală conțin foarte puțină apă, dar că o pot absorbi cu ușurință din atmosferă dacă nu sunt acoperite. „Mierea, în forma ei naturală, conține foarte puțină umiditate. Într-un astfel de mediu foarte puține bacterii sau microorganisme pot supraviețui, astfel că mor”, explică Amina Harris, director executiv în cadrul *Honey and Pollination Center*

de la Institutul Robert Mondavi al Universității California. Explicația lui Harris dezvăluie un element important al longevității mierii: pentru ca mierea să se strice, este nevoie să fie ceva în interiorul său care să se strice. Într-un astfel de mediu neplăcut, organismele nu pot supraviețui suficient de mult în miere pentru a avea oportunitate de a „strica” acest aliment.

De asemenea, mierea este extrem de acidă. „Are un pH ce se găsește undeva între 3 și 4,5, aproximativ, iar acest acid va ucide aproape orice dorește să crească în miere”, mai spune Harris. Astfel, bacteriile și alte organisme care scurtează durata de viață a alimentelor sunt nevoite să caute o altă gazdă, căci speranța de viață în miere este foarte scăzută.

Totuși, mierea nu este singurul aliment higroscopic. Melasa, spre exemplu, un reziduu ce provine din extragerea zahărului din sfeclă, este extrem de higroscopică și totodată este acidă (însă mai puțin ca mierea, având un pH de 5,5). Totuși, deși rezistă mult, melasa se strică în cele din urmă.

De ce o formă de zahăr se strică, iar mierea rezistă pentru totdeauna? Albinele joacă și ele un rol.

Nectarul, materialul colectat de albine pentru a face mierea, este în mod natural foarte bogat în apă (ce reprezintă 60%-80% din masa totală a nectarului). În procesul producerii mierii, albinele joacă un rol important în eliminarea apei, ele bătând din aripi pentru a usca nectarul. Pe lângă bătaile aripilor, albinele mai au o contribuție la longevitatea mierii. În stomacul albinelor există o enzimă ce poartă numele de glucozoxidază. Atunci când albinele regurgitează nectarul din gură pentru a produce mierea, această enzimă se amestecă cu nectarul și îl descompune în două elemente: acid gluconic și peroxid de hidrogen. „Peroxidul de hidrogen este celălalt element care acționează împotriva tuturor elementelor nocive care s-ar putea dezvolta în miere”, explică Harris.

Din acest motiv, mierea a fost folosită de-a lungul secolelor ca remediu medicinal. Pentru că este așa de groasă, pentru că respinge orice fel de microorganism și deoarece conține peroxid de hidrogen, mierea reprezintă bariera perfectă împotriva infecțiilor în cazul rănilor. Tăblițele sumierene din argilă descriu cea mai veche folosire documentată a mierii în scopuri medicinale, relatările din acea perioadă arătând că mierea era folosită în 30% dintre rețete. De asemenea, egiptenii antici foloseau mierea în scopuri medicinale în mod regulat, producând alifii pentru afecțiunile de piele și de ochi. „Mierea era folosită pentru a acoperi o rană, o arsură și alte probleme similare, deoarece nu permitea niciunui microorganism să se dezvolte, fiind astfel un bandaj natural”, explică Harris.

Mai mult, atunci când mierea nu este stocată într-un borcan, ea absoarbe umezeala. „Pe

măsură ce absoarbe apa din rană, care altfel ar fi permis infectarea, mierea eliberează o cantitate foarte mică de peroxid de hidrogen. Această cantitate este exact ceea ce avem nevoie -- este suficient de redusă încât stimulează vindecarea”, spune Harris. De altfel, mierea este folosită în acest scop și astăzi: compania Derma Sciences comercializează în spitalele din întreaga lume [MEDIHONEY](#), plasturi și bandaje acoperite cu miere ce stimulează vindecarea.

Ultimul factor ce explică longevitatea mierii este faptul că este ținută în vase închise. Deși mierea este un superaliment, ea nu este supranaturală: dacă o veți ține neacoperită într-un mediu umed, ea se va strica. „Cât timp capacul este pus și nu se adaugă apă, mierea nu se va strica. Dacă adăugați apă, însă, mierea se poate strica. De asemenea, dacă desfaceți capacul, apa poate pătrunde în vas și poate duce la stricarea mierii”, explică Harris.

Așadar, dacă doriți să stocați mierea pentru sute sau mii de ani, faceți ce fac și albinele și țineți mierea sigilată.

Sursa: [Smithsonian](#)