

## Прейскурант цен на лабораторные исследования испытательной лаборатории "АПИЭКС"

### Мед натуральный

**Натуральный мед** - сладкое вязкое ароматическое вещество, вырабатываемое пчелами из нектара растений, а также из медвяной росы или пади (сладкая жидкость, выделяемая клетками растений, называется медвяной-росой, а выделяемая тлями - падью). Натуральный мед может также иметь вид закристаллизованной массы. Продукты, получаемые при переработке пчелами скармливаемого их сахарного или другого сиропа, к натуральному меду не относятся.

Характеристики продукции, подтверждаемые	Цена	Примечание
Оформление удостоверения качества (протокол испытаний)	400р.	
<b>Органолептические показатели:</b>		<b>Органолептические показатели</b> – это показатели, которые определяются сенсорными анализаторами человека и служат для изучения потребительских свойств продовольственных товаров.
Внешний вид, аромат, вкус, цвет, наличие пыльцевых зерен	250р.	
<b>Физико-химические показатели:</b>		<b>Физико-химические показатели</b> - это показатели, определяемые физико- химическими методами анализа.
Массовая доля влаги	350р.	<b>Массовая доля воды</b> является важнейшим показателем качества меда, т.к. влияет на его условия хранения. Мед с повышенной влажностью (более 21%) является незрелым и может забродить.
Диастазное число	500р.	<b>Диастазное число</b> Можно сказать, что это основной показатель, который определяет ферментативную активность меда, т.е. его лечебные свойства. Бывает от 5 до 50. Чаще встречается 10 до 29.
Оксиметилфурфурол (качественная реакция и содержание)	500р.	<b>Содержание оксиметилфурфурола</b> характеризует натуральность мёда и степень сохранности его природных качеств. При нагревании углеводов продуктов с кислотой наряду с расщеплением сахарозы и крахмала на простые сахара происходит частичное разложение глюкозы и фруктозы с образованием гидроксиметилфурфурола. Такая же реакция протекает и при нагревании мёда при температуре свыше 55 °С в течении 12ч или при его хранении в комнатных условиях (20 - 25 °С) в алюминиевой таре. Стандартом предусматривается качественная реакция на оксиметилфурфурол. Она должна быть отрицательная и количественное её содержание нормируется, не более 25 мг/кг мёда.

Массовая доля сахарозы	<b>500р.</b>	<b>Массовая доля сахарозы</b> – Это количество привычного всем сахара.
Массовая доля редуцирующих сахаров	<b>1 000р.</b>	<b>Массовая доля редуцирующих сахаров</b> - редуцирующие сахара – это глюкоза + фруктоза. Если их меньше 80% можно предположить что, либо пчел интенсивно кормили сахарным сиропом, либо мед подвергся сильной термической обработке (перегрели).
Пыльцевой анализ	<b>1 000р.</b>	<b>Пыльцевой анализ</b> - В меду всегда содержится примесь пыльцевых зерен. По преобладающему виду пыльцевых зерен можно установить происхождение меда (пыльцевой анализ меда).
Механические примеси	<b>350р.</b>	<b>Механические примеси</b> , содержащиеся в меде, подразделяют на естественные желательные (пыльца растений), естественные нежелательные (трупы или части тела пчел, кусочки сотов, личинки) и посторонние (пыль, зола, кусочки различных материалов и др.). Механические примеси могут быть видимыми и невидимыми. В случаях сильного загрязнения меда в нем могут быть обнаружены волосы, растительные волокна, щепки, песок и др.
Признаки брожения	<b>250р.</b>	<b>Признаками брожения</b> считают активное вспенивание <b>меда</b> и газовыделение по всей его массе со специфическим, ароматом и привкусом. В качественном <b>меде</b> не допускается <b>признаков брожения</b> .
Свободная кислотность	<b>250р.</b>	<b>Общая кислотность</b> - Кислотность меда обуславливается наличием органических кислот (винная, глюконовая, лимонная, щавелевая, уксусная и др.). Источником их могут служить либо нектар, либо секреты, выделяемые пчелами. Величина активной кислотности имеет значение для ферментативных процессов, протекающих в меде. От нее зависят вкус меда и его бактерицидные свойства. Естественная кислотность медов может увеличиться, когда мед стареет, когда его откачивают из прополисованных сотов и особенно, когда он изменяется вследствие ферментации. Кроме того, мед, фальсифицированный обычным сахарным сиропом, имеет очень низкий показатель кислотности (ниже 1), в то время как в меде, фальсифицированном промышленным инвертным сахаром, наоборот, наблюдается повышенная кислотность. Придание меду соответствующей кислотности – один из важных моментов созревания, это увеличивает шансы на длительное сохранение без ухудшения свойств.
<b>Токсичные элементы:</b>		<b>Токсичные элементы</b> - С развитием технического прогресса в окружающую среду выбрасывается огромное количество токсичных элементов (мышьяк, ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк и другие). Известно, что с пищей и водой токсичные элементы попадают в организм человека, а это чрезвычайно опасно для здоровья в связи с такими их биологическими особенностями, как способность к кумуляции в организме, наличие длительного времени биологической полужизни, возможность мутагенного, канцерогенного, тератогенного, эмбрио и гонадотоксического действия.
Мышьяк	<b>1 000р.</b>	
Свинец	<b>1 000р.</b>	
Кадмий	<b>1 000р.</b>	

## Мед натуральный:

- с цветочной пылью
  - с пергой
  - с прополисом
  - с маточным молочком
  - с воском
  - с сотами (забрус)
  - с цветочной пылью и прополисом
- с орехами и фруктами, медово-ореховые и медово-фруктовые пасты

Характеристики продукции, подтверждаемые	Цена	Примечание
<b>Органолептические показатели:</b> Внешний вид, аромат, вкус, цвет, наличие пыльцевых зерен	<b>250р.</b>	<b>Органолептические показатели</b> – это показатели, которые определяются сенсорными анализаторами человека и служат для изучения потребительских свойств продовольственных товаров.
<b>Физико-химические показатели:</b> Массовая доля меда	<b>400р.</b>	<b>Физико-химические показатели</b> - это показатели, определяемые физико- химическими методами анализа. <b>Массовая доля меда</b> – процентное содержание меда в готовом продукте
Массовая доля влаги	<b>350Р</b>	<b>Массовая доля воды</b> является важнейшим показателем качества меда, т.к. влияет на его условия хранения. Мед с повышенной влажностью (более 21%) является незрелым и может забродить.
Массовая доля сахарозы	<b>800р.</b>	<b>Массовая доля сахарозы</b> – это количество привычного всем сахара.
Массовая доля редуцирующих сахаров	<b>800р.</b>	<b>Массовая доля редуцирующих сахаров</b> - редуцирующие сахара – это глюкоза + фруктоза. Если их меньше 80% можно предположить что, либо пчел интенсивно кормили сахарным сиропом, либо мед подвергся сильной термической обработке (перегрели).
Массовая доля сухих веществ	<b>350р.</b>	<b>Массовая доля сухих веществ</b> - это технологический показатель, который задается условиями производства продукта

pH	250р.	<b>pH</b> - концентрация ионов водорода, в норме реакция среды кислая, что предотвращает рост бактерий.
Посторонние примеси, в т.ч. растительного происхождения	250р.	<b>Посторонние примеси, в т.ч. растительного происхождения</b> - это <b>Механические примеси</b> , которые подразделяют на естественные желательные (пыльца растений), естественные нежелательные (трупы или части тела пчел, кусочки сотов, личинки) и посторонние (пыль, зола, кусочки различных материалов и др.). Механические примеси могут быть видимыми и невидимыми. В случаях сильного загрязнения меда в нем могут быть обнаружены волосы, растительные волокна, щепки, песок и др.
Концентрация водородных ионов (pH) 2% водного раствора пыльцы	350р.	<b>Концентрация водородных ионов (pH) 2% водного раствора пыльцы</b> – один из показателей качества пыльцы, в норме должен соответствовать значению 4,3 – 5,3.
Массовая доля сырого протеина	800р.	<b>Показатели определяются при наличии разногласий в оценке качества.</b>
Массовая доля сырой золы	400р.	
Массовая доля флавоноидных соединений	400р.	
Показатель окисляемости	350р.	
Диастазное число	400р.	<b>Диастазное число</b> Можно сказать, что это основной показатель, который определяет ферментативную активность меда, т.е. его лечебные свойства. Бывает от 5 до 50. Чаще встречается 10 до 29.
Механические примеси	400р.	<b>Механические примеси</b> , содержащиеся в меде, подразделяют на естественные желательные (пыльца растений), естественные нежелательные (трупы или части тела пчел, кусочки сотов, личинки) и посторонние (пыль, зола, кусочки различных материалов и др.). Механические примеси могут быть видимыми и невидимыми. В случаях сильного загрязнения меда в нем могут быть обнаружены волосы, растительные волокна, щепки, песок и др.
Признаки брожения	250р.	<b>Признаками брожения</b> считают активное вспенивание <b>меда</b> и газовыделение по всей его массе со специфическим, ароматом и привкусом. В качественном <b>меде</b> не допускается <b>признаков брожения</b> .

Общая кислотность	300р.	<b>Общая кислотность</b> - Кислотность меда обуславливается наличием органических кислот (винная, глюконовая, лимонная, щавелевая, уксусная и др.). Источником их могут служить либо нектар, либо секреты, выделяемые пчелами. Величина активной кислотности имеет значение для ферментативных процессов, протекающих в меде. От нее зависят вкус меда и его бактерицидные свойства. Естественная кислотность медов может увеличиться, когда мед стареет, когда его откачивают из прополисованных сотов и особенно, когда он изменяется вследствие ферментации. Кроме того, мед, фальсифицированный обычным сахарным сиропом, имеет очень низкий показатель кислотности (ниже 1), в то время как в меде, фальсифицированном промышленным инвертным сахаром, наоборот, наблюдается повышенная кислотность. Придание меду соответствующей кислотности – один из важных моментов созревания, это увеличивает шансы на длительное сохранение без ухудшения свойств.
Оксиметилфурфурол (качественная реакция и содержание)	500р.	<b>Содержание оксиметилфурфурола</b> характеризует натуральность мёда и степень сохранности его природных качеств. При нагревании углеводов продуктов с кислотой наряду с расщеплением сахарозы и крахмала на простые сахара происходит частичное разложение глюкозы и фруктозы с образованием гидроксиметилфурфурола. Такая же реакция протекает и при нагревании мёда при температуре свыше 55 °С в течении 12ч или при его хранении в комнатных условиях (20 - 25 °С) в алюминиевой таре. Стандартом предусматривается качественная реакция на оксиметилфурфурол. Она должна быть отрицательная и количественное её содержание нормируется, не более 25 мг/кг мёда.
<b>Токсичные элементы:</b>		<b>Токсичные элементы</b> - С развитием технического прогресса в окружающую среду выбрасывается огромное количество токсичных элементов (мышьяк, ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк и другие). Известно, что с пищей и водой токсичные элементы попадают в организм человека, а это чрезвычайно опасно для здоровья в связи с такими их биологическими особенностями, как способность к кумуляции в организме, наличие длительного времени биологической полужизни, возможность мутагенного, канцерогенного, тератогенного, эмбрио и гонадотоксического действия.
Мышьяк	200р.	
Свинец	200р.	
Кадмий	200р.	

### Пыльца цветочная (обножка)

**Пыльца цветочная (обножка)** - сыпучий гранулированный продукт с размером гранул 1,5-3 мм, специфическим медово-цветочным запахом, цветом от жёлтого до фиолетового, определяемым видом растений. Пыльца дополнительно обогащена ферментами пчел.

--	--	--

Характеристики продукции, подтверждаемые	Цена	Примечание
<b>Органолептические показатели:</b>		<b>Органолептические показатели</b> – это показатели, которые определяются сенсорными анализаторами человека и служат для изучения потребительских свойств продовольственных товаров.
Вкус, цвет, запах, внешний вид	<b>250р.</b>	
<b>Физико-химические показатели:</b>		<b>Физико-химические показатели</b> - это показатели, определяемые физико - химическими методами анализа.
Массовая доля механических примесей	<b>300р.</b>	<b>Механические примеси</b> подразделяют на естественные желательные и естественные нежелательные (трупы или части тела пчел, кусочки сотов, личинки) и посторонние (пыль, зола, кусочки различных материалов и др.). Механические примеси могут быть видимыми и невидимыми.
Массовая доля влаги	<b>350р.</b>	Массовая доля воды является важнейшим показателем качества, т.к. влияет на условия хранения продукта.
Концентрация водородных ионов (рН) 2% водного раствора пыльцы	<b>350р.</b>	<b>Концентрация водородных ионов (рН) 2% водного раствора пыльцы</b> – один из показателей качества пыльцы, в норме должен соответствовать значению 4,3 – 5,3.
Массовая доля сырого протеина	<b>800р.</b>	<b>Показатели определяются при наличии разногласий в оценке качества</b>
Массовая доля сырой золы	<b>350р.</b>	
Массовая доля минеральных примесей	<b>350р.</b>	
Массовая доля флавоноидных соединений	<b>400р.</b>	
Показатель окисляемости	<b>350р.</b>	
<b>Токсичные элементы:</b>		<b>Токсичные элементы</b> - С развитием технического прогресса в окружающую среду выбрасывается огромное количество токсичных элементов (мышьяк, ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк и другие). Известно, что с пищей и водой токсичные элементы попадают в организм человека, а это чрезвычайно опасно для здоровья в связи с такими их биологическими особенностями, как способность к кумуляции в организме, наличие длительного времени биологической полужизни, возможность мутагенного, канцерогенного, тератогенного, эмбрио и гонадотоксического действия.
Мышьяк	<b>800р.</b>	
Свинец	<b>800р.</b>	
Кадмий	<b>800р.</b>	

## Прополис

**Прополис** – продукт жизнедеятельности пчелиной семьи, пчеловоды называют его «пчелиный клей» или «смола».

Характеристики продукции, подтверждаемые	Цена	Примечание
<b>Органолептические показатели:</b>		<b>Органолептические показатели</b> – это показатели, которые определяются сенсорными анализаторами человека и служат для изучения потребительских свойств продовольственных товаров.
Внешний вид, запах, цвет, вкус, структура, консистенция	<b>250р.</b>	
<b>Физико-химические показатели:</b>		<b>Физико-химические показатели</b> - это показатели, определяемые физико- химическими методами анализа.
Окисляемость	<b>3 500р.</b>	<b>Окисляемость</b> - характеризует количество ненасыщенных соединений в прополисе, определяющих его биологическую активность.
Массовая доля воска	<b>800р.</b>	<b>Массовая доля воска</b> – это процентное содержание воска как механической примеси.
Массовая доля механических примесей	<b>800р.</b>	<b>Механические примеси</b> подразделяют на естественные желательные и естественные нежелательные (трупы или части тела пчел, кусочки сотов, личинки) и посторонние (пыль, зола, кусочки различных материалов и др.). Механические примеси могут быть видимыми и невидимыми.
Массовая доля флавоноидных и других фенольных соединений	<b>350р.</b>	<b>Массовая доля флавоноидных и других фенольных соединений</b> - Флавоноиды широко распространены в растительном мире, принимают участие в окислительно-восстановительных процессах. Многие флавоноиды обладают Р-витаминной активностью, уменьшают хрупкость кровеносных капилляров (рутин), усиливают действие аскорбиновой кислоты, оказывают седативное действие. Используются как противовоспалительное, противоязвенное средство. Некоторые обладают кровоостанавливающими свойствами; применяются при геморрое; служат хорошими желчегонными средствами. В последние годы появились сообщения о противоопухолевом действии флавоноидов.
Йодное число	<b>400р.</b>	<b>Йодное число</b> - характеризует количество ненасыщенных соединений в прополисе, определяющих его биологическую активность.
Количество окисляемых веществ в 1 см <sup>3</sup> раствора окислителя на 1 мг прополиса	<b>400р.</b>	<b>Количество окисляемых веществ в 1 см<sup>3</sup> раствора окислителя на 1 мг прополиса</b> – этот показатель количественно определяет способность прополиса окисляться, т. е. быть антиоксидантом. Окисляясь, прополис предотвращает разрушающее действие радикалов – окислителей на ткани человека.
<b>Токсичные элементы:</b>		<b>Токсичные элементы</b> - С развитием технического прогресса в окружающую среду выбрасывается огромное количество токсичных элементов (мышьяк, ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк и другие). Известно, что с пищей и водой токсичные элементы попадают в организм человека, а это чрезвычайно опасно для здоровья в связи с такими их биологическими особенностями, как
Мышьяк	<b>800р.</b>	
Свинец	<b>800р.</b>	

Кадмий	800р.	способность к кумуляции в организме, наличие длительного времени биологической полужизни, возможность мутагенного, канцерогенного, тератогенного, эмбрио и гонадотоксического действия.
--------	-------	---

### Молочко маточное пчелиное

**Молочко маточное пчелиное** - секрет верхнечелюстной и глоточной желёз, выделяемый рабочими пчёлами — кормилицами в особые ячейки сота (маточники), в которых развиваются пчелиные матки. В маточном молочке. (в сухом виде) 40—58 % белка, 5—18 % жира, около 26 % сахара, ряд минеральных солей, а также витаминов и других биологически активных веществ.

Характеристики продукции, подтверждаемые	Цена	Примечание
<b>Органолептические показатели:</b>		<b>Органолептические показатели</b> – это показатели, которые определяются сенсорными анализаторами человека и служат для изучения потребительских свойств продовольственных товаров.
Внешний вид, запах, цвет, вкус, консистенция	250р.	
<b>Физико-химические показатели:</b>		<b>Физико-химические показатели</b> - это показатели, определяемые физико- химическими методами анализа.
Механические примеси	250р.	<b>Механические примеси</b> –это примеси, которые подразделяют на естественные желательные (пыльца растений), естественные нежелательные (трупы или части тела пчел, кусочки сотов, личинки) и посторонние (пыль, зола, кусочки различных материалов и др.). Механические примеси могут быть видимыми и невидимыми.
Массовая доля сухих веществ	350р.	<b>Массовая доля сухих веществ</b> – это технологический показатель, который задается условиями производства продукта.
Массовая доля воска	400р.	<b>Массовая доля воска</b> – это процентное содержание воска как механической примеси.
Окисляемость продукта	350р.	<b>Окисляемость продукта</b> характеризует количество ненасыщенных соединений в маточном молочке, определяющих его биологическую активность.
Флюоресценция	350р.	<b>Флюоресценция</b> - способность маточного молочка светиться светом – голубым светом в определенном интервале УФ излучения.
Концентрация водородных ионов	350р.	<b>Концентрация водородных ионов</b> – характеризует кислотность продукта.
Массовая доля деценовых кислот	800р.	<b>Массовая доля деценовых кислот</b> – служит основным показателем подлинности молочка и составляют важную его фракцию.

Массовая доля сырого протеина	800р.	<b>Массовая доля сырого протеина</b> – основным компонентом маточного молочка является белок. Белки маточного молочка в основном представлены альбуминами и глобулинами. При этом отношение альбуминов к глобулинам составляет 2:1.
Массовая доля восстанавливающих сахаров	1 000р.	<b>Массовая доля восстанавливающих сахаров</b> - Из углеводов маточного молочка основную часть составляют глюкоза и фруктоза. Меньше сахарозы и других Сахаров — рибозы, мальтозы, трегалозы и т. д.
Массовая доля сахарозы	500р.	<b>Массовая доля сахарозы</b> – Это количество привычного всем сахара.
Антимикробная активность	400р.	<b>Антимикробная активность</b> – этот показатель используют для выявления болезнетворных микроорганизмов, таких как синегнойная палочка, стафилококк, стрептококк, БГКП и д. р.
Пораженность плесенью, вредителями	250р.	
Биологическая активность	350р.	<b>Биологическая активность</b> – характеризует способность молочка сохранять полезные свойства с течением времени.
<b>Токсичные элементы:</b>		<b>Токсичные элементы</b> - С развитием технического прогресса в окружающую среду выбрасывается огромное количество токсичных элементов (мышьяк, ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк и другие). Известно, что с пищей и водой токсичные элементы попадают в организм человека, а это чрезвычайно опасно для здоровья в связи с такими их биологическими особенностями, как способность к кумуляции в организме, наличие длительного времени биологической полужизни, возможность мутагенного, канцерогенного, тератогенного, эмбрио и гонадотоксического действия.
Мышьяк	800р.	
Свинец	800р.	
Кадмий	800р.	

### Перга сушеная

**Перга сушеная** - цветочная пыльца растений, собранная пчелами, уложенная и утрамбованная в ячейки сотов и залитая ими медом. Верхний слой пыльцы, пропитанный медом, не пропускает воздуха. В анаэробных условиях под действием ферментов, бактерий и дрожжевых грибов в ячейках возрастает содержание молочной кислоты, которая консервирует смесь пыльцы с медом и превращает ее в пергу. В состав перги входят от 13 до 40% белков, от 25 до 70% сахаров, жиры, минеральные соли, витамины, ферменты, гормоны.

Характеристики продукции, подтверждаемые	Цена	Примечание
Органолептические показатели:		

Внешний вид, запах, цвет, вкус, консистенция	250р.	<b>Органолептические показатели</b> – это показатели, которые определяются сенсорными анализаторами человека и служат для изучения потребительских свойств продовольственных товаров.
Пораженность плесенью, вредителями	250р.	
<b>Физико-химические показатели:</b>		<b>Физико-химические показатели</b> - это показатели, определяемые физико- химическими методами анализа.
Массовая доля воды	350р.	<b>Массовая доля воды</b> – один из основных показателей качества перги, т.к. при повышенной влажности естественная микрофлора активизируется, что приводит к порче продукта и может вызвать отравление человека.
Массовая доля воска	400р.	<b>Массовая доля воска</b> – процентное содержание воска как механической примеси.
Водородный показатель (рН) 2% водного раствора продукта	350р.	<b>Водородный показатель (рН) 2% водного раствора продукта</b> - один из показателей качества перги, в норме должен быть не менее 3,7.
Окисляемость продукта	350р.	<b>Окисляемость продукта</b> - характеризует количество ненасыщенных соединений в перге, определяющих его биологическую активность.
Массовая доля сырого протеина	800р.	<b>Показатели определяются при наличии разногласий в оценке качества.</b>
Массовая доля флавоноидных соединений	400р.	
<b>Токсичные элементы:</b>		<b>Токсичные элементы</b> - С развитием технического прогресса в окружающую среду выбрасывается огромное количество токсичных элементов (мышьяк, ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк и другие). Известно, что с пищей и водой токсичные элементы попадают в организм человека, а это чрезвычайно опасно для здоровья в связи с такими их биологическими особенностями, как способность к кумуляции в организме, наличие длительного времени биологической полужизни, возможность мутагенного, канцерогенного, тератогенного, эмбрио и гонадотоксического действия.
Мышьяк	800р.	
Свинец	800р.	
Кадмий	800р.	

### Матка пчелиная

**Матка пчелиная** - единственная в пчелиной семье самка с вполне развитыми половыми органами.

Характеристики продукции, подтверждаемые	Цена	Примечание
<b>Биологические признаки:</b>		

Масса неплодной матки	400р.	<b>Неплодная матка</b> — молодая матка, которая еще не спаривалась с трутнями и не начала откладывать яйца.
Масса плодной матки	400р.	<b>Плодная матка</b> — после спаривания с трутнями матка становится плодной, а через 3—4 дня после этого начинает яйцекладку.
Количество яйцевых трубочек в яичниках	350р.	<b>Количество яйцевых трубочек в яичниках</b> - Яичник матки состоит из большого числа параллельно расположенных яйцевых трубочек. Число яйцевых трубочек в яичнике подвержено значительным колебаниям. У маток, развивающихся в хороших условиях, число яйцевых трубочек в каждом яичнике достигает 200 и даже 250. Чем больше яйцевых трубочек имеется в яичнике матки, тем больше зреет одновременно яиц и тем большее количество их матка может отложить. Хорошо развитые матки откладывают в разгар сезона при благоприятных условиях 2000 и больше яиц в сутки. При наличии 200 яйцевых трубочек в каждом яичнике в трубочке в разгар яйцекладки за сутки созревает примерно пять яиц.
Длина третьего тергита	250р.	<b>Длина третьего тергита</b> (ТЕРГИТЫ — спинные полукольца). Тело пчелы состоит из соединенных между собой колец. Они наиболее заметны в брюшном отделе, т. к. в области головы и груди они срослись в единое целое. Т. брюшного отдела представляют собой хитиновую пластинку с утолщенным передним краем, на котором великолепно видны два хитиновых выступа. Тергиты и стерниты частично перекрывают друг друга и связаны между собой межсегментальными мембранами
Цвет породы	250р.	<b>Цвет породы</b> – один из экстракарьерных признаков, по которому различают породы пчел.

### Семьи пчелиные

**Семьи пчелиные** – сообщество, состоящее из пчел, плодной пчелиной матки и трутней.

Характеристики продукции, подтверждаемые	Цена	Примечание
<b>Состав пчелиной семьи в улье:</b>		
Количество и масса пчел	400р.	
Масса, длина, цвет матки плодная	300р.	
Количество сот расплодного гнезда	300р.	<b>Количество сот расплодного гнезда</b> – это количество сот, в ячейках которых находится совокупность яиц, личинок и куколок.
Количество расплода пчелиного	300р.	<b>Количество расплода пчелиного</b> – это количество яиц, личинок и куколок пчел в пчелиных ячейках.
Наличие трутней	300р.	<b>Наличие трутней.</b> Трутень – это мужская особь пчелиной семьи, выполняющая воспроизводительную функцию.

Масса меда	300р.	
Количество перги	300р.	
<b>Состав пчелиной семьи в сотовых пакетах:</b>		<b>Состав пчелиной семьи в сотовых пакетах</b> – состав пчелиной семьи в ящике на сотах с расплодом, предназначенном для транспортирования.
Количество и масса пчел	400р.	
Масса, длина, цвет матки плодной	300р.	
Количество сот расплодного гнезда	300р.	
Расплод пчелиный	300р.	
Наличие трутней	300р.	
<b>Состав пчелиной семьи в без сотовом пакете:</b>		<b>Состав пчелиной семьи в без сотовом пакете</b> – состав пчелиной семьи в ящике без сотов, предназначенном для транспортирования пчелиной семьей
Масса пчел	300р.	
Масса, длина, цвет матки плодная	300р.	
Наличие трутней	300р.	
Корм для матки	300р.	<b>Корм для матки</b> - Личинки, из которых развиваются матки, в течение всего личиночного периода развития в качестве корма получают только маточное молочко.
Корм для пчел	300р.	<b>Корм для пчел</b> - Рабочие личинки маточное молочко получают только первые 3 дня личиночной стадии. Во второй период к концу третьего дня жизни эти личинки начинают получать кашицу из смеси пыльцы и меда.

### Вощина

**Вощина** – восковой лист с тисненными донышками пчелиных ячеек, помещенный в улей для постройки сот.

Характеристики продукции, подтверждаемые	Цена	Примечание
Массовая доля механических примесей	350р.	<b>Массовая доля механических примесей</b> - пчелиный воск почти всегда содержит различные примеси, которые попадают в него в результате небрежной работы пчеловодов на пасеке или при переработке воскового сырья (счистки из рамок, стенок ульев, прополис и др.).

## Воск пчелиный

**Воск пчелиный** – продукт, произведенный пчелами для постройки сотов и запечатывания ячеек сотов.

Характеристики продукции, подтверждаемые	Цена	Примечание
<b>Органолептические показатели:</b>		<b>Органолептические показатели</b> – это показатели, которые определяются сенсорными анализаторами человека и служат для изучения потребительских свойств продовольственных товаров.
Цвет, запах, структура в изломе	<b>250р.</b>	
<b>Физико-химические показатели:</b>		<b>Физико-химические показатели</b> - это показатели, определяемые физико- химическими методами анализа.
Массовая доля воды	<b>350р.</b>	Нормируется ГОСТом, не должна превышать 0,5%.
Массовая доля механических примесей	<b>400р.</b>	<b>Массовая доля механических примесей</b> - пчелиный воск почти всегда содержит различные примеси, которые попадают в него в результате небрежной работы пчеловодов на пасеке или при переработке воскового сырья (счистки из рамок, стенок ульев, прополис и др.).
Глубина проникания иглы при 20° С	<b>400р.</b>	<b>Глубина проникания иглы при 20° С</b> - Определение твердости воска. Количество секунд, необходимых для того, чтобы игла с поперечным сечением 1,5 мм <sup>2</sup> при нагрузке в 1 кг вошла в воск на 1 мм, называют коэффициентом твердости. Коэффициент твердости для пасечного воска при температуре 20 °С равен 8-14.
Наличие фальсифицирующих примесей	<b>400р.</b>	<b>Наличие фальсифицирующих примесей</b> - Фальсификацией воска считают подмешивание к пчелиному воску каких-либо веществ. К воску могут добавлять вещества, соединяющиеся или перемешивающиеся с ним механически (мел, глина, гипс, крахмал, белила, костная и гороховая мука, сера и др.), а также образующие с воском однородные, трудно делимые смеси (парафин, церезин, стеарин, различные смолы, спермацет и другие химические соединения).
Плотность при 20° С	<b>400р.</b>	<b>Плотность</b> – один из основных показателей, характеризующих свойства воска. По величине плотности можно определить различные фальсификации натурального воска
Показатель преломления при 75° С	<b>400р.</b>	<b>Показатель преломления</b> служит для определения натуральности воска.
Температура плавления (каплепадения)	<b>400р.</b>	<b>Температура плавления (каплепадения)</b> – (составляет 61-65°С), то есть переход из твердого состояния в жидкое, помогают определять фальсификацию воска. Чем температура плавления выше, тем качество воска лучше.
Кислотное число	<b>400р.</b>	<b>Кислотное число</b> выражается в миллиграммах едкого калия, необходимого для нейтрализации свободных жирных кислот, содержащихся в 1 г воска. Вещества, которые используются для фальсификации воска, как правило, не содержат свободных жирных кислот, за исключением стеарина и канифоли, кислотное число которых очень высокое (204 и 168). У натурального пчелиного воска кислотное число колеблется от 18 до 22.

Число омыления	400р.	Число омыления - служит для определения натуральности воска. Для натурального пчелиного воска оно составляет 89-97.
Эфирное число	400р.	<b>Эфирное число</b> - Эфирное число определяется количеством миллиграммов едкого калия, необходимого для омыления сложных эфиров, содержащихся в 1 г воска. Для натурального пчелиного воска оно колеблется в пределах 71-78. Отношение эфирного числа к кислотному числу для воска обычно равно 3,5-4,2.
Йодное число	400р.	<b>Йодное число</b> - Йодное число отражает количество непредельных жирных кислот олеинового ряда и некоторых других, содержащихся в пчелином воске. В желтом пчелином воске оно равно 10-11. Это число соответствует количеству миллиграммов йода, присоединившегося к одному грамму исследуемого воска.
Отношение эфирного числа к кислотному	250р.	Отношение эфирного числа к кислотному числу для воска обычно равно 3,5-4,2.

### Воск пчелиный экстракционный

**Воск пчелиный экстракционный** - пчелиный воск, произведенный экстрагированием из заводской мервы (воскосодержащего остатка, полученного на воскозаводе при переработке пасечных вытопок).

Характеристики продукции, подтверждаемые	Цена	Примечание
<b>Органолептические показатели:</b>		<b>Органолептические показатели</b> – это показатели, которые определяются сенсорными анализаторами человека и служат для изучения потребительских свойств продовольственных товаров.
Цвет в изломе, запах, структура в изломе	250р.	
<b>Физико-химические показатели:</b>		<b>Физико-химические показатели</b> - это показатели, определяемые физико- химическими методами анализа.
Массовая доля воды	400р.	Нормируется ГОСТом, не должна превышать 1,5%.
Массовая доля механических примесей	400р.	<b>Массовая доля механических примесей</b> - пчелиный воск почти всегда содержит различные примеси, которые попадают в него в результате небрежной работы пчеловодов на пасеке или при переработке воскового сырья (счистки из рамок, стенок ульев, прополис и др.).
Глубина проникания иглы пенетрометра	400р.	Характеризует твердость воска пчелиного экстракционного.
Показатель преломления	400р.	<b>Показатель преломления</b> служит для определения натуральности воска.
Температура плавления (каплепадения)	400р.	<b>Температура плавления (каплепадения)</b> , то есть переход из твердого состояния в жидкое, помогают определять фальсификацию воска. Чем температура плавления выше, тем качество воска лучше.

Йодное число	400р.	<b>Йодное число</b> - Йодное число отражает количество непредельных жирных кислот олеинового ряда и некоторых других, содержащихся в пчелином воске. Это число соответствует количеству миллиграммов йода, присоединившегося к одному грамму исследуемого воска.
Наличие фальсифицирующих примесей	400р.	<b>Наличие фальсифицирующих примесей</b> - Фальсификацией воска считают подмешивание к пчелиному воску каких-либо веществ. К воску могут добавлять вещества, соединяющиеся или перемешивающиеся с ним механически (мел, глина, гипс, крахмал, белила, костная и гороховая мука, сера и др.), а также образующие с воском однородные, трудно делимые смеси (парафин, церезин, стеарин, различные смолы, спермацет и другие химические соединения).