



Natura i pochodzenie substancji antybakteryjnych w miodzie.

Antybakteryjne właściwości miodu (niewynikające z obecności nadtlenu wodoru) i frakcji miodu zostały zbadane w testach bakterii *Staphylococcus aureus* i *Micrococcus luteus*.

Właściwości antybakteryjne skorelowane były z kwasowością miodu, ale nie z jego pH. Istniały niewielkie różnice między czynnością antybakteryjną różnych typów miodów: miody z rododendrona, eukaliptusa i pomarańczy wykazały relatywnie niską aktywność antybakteryjną, zaś miód z kwiatów mleczu, miód spadziowy i miód rzepakowy wykazały większą aktywność.

Rezultaty te sugerują, że część właściwości antybakteryjnych może mieć pochodzenie roślinne. Jednakże właściwości antybakteryjne miodów dosładzanych cukrem była taka sama, jak miodów spadziowych produkowanych w tej samej pasiece. Mogło to wskazywać, że główna część właściwości antybakteryjnych miodu spadziowego pochodziła od pszczół.

Dziesięć innych miodów zostało podzielonych na 4 frakcje w chromatografii kolumnowej i destylacji próżniowej: kwasowe, zasadowe, stałe i polarne, lotne. Aktywność antybakteryjna różnych frakcji wglądała następująco: kwasy > zasady = niepolarne nielotne > lotne. Ten porządek zachowany został, gdy badano *Staph. aureus* lub *Micrococcus luteus*. Wyjątek stanowił Miód Manuka z Nowej Zelandii gdzie niemal cała czynność antybakteryjna odnaleziona została w frakcji kwasowej.

Bogdanov S.

Food Science & Technology-Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie 1997;30(7):748-753