

Австралийский мёд оказался полезен даже после термической обработки

Учёные из Сиднейского университета обнаружили антибактериальные свойства мёда австралийских пчёл. Кроме того, выяснилось, что этот мёд не теряет полезных свойств даже после нагревания.

Специалисты изучили образцы мёда трёх видов австралийских бескрылых пчёл: *Tetragonula carbonaria*, *Tetragonula hockingsi* и *Austroplebeia australis*. Причём австралийский мёд не теряет лечебных свойств даже после длительного хранения.

В исследовании учёных отмечено, что австралийский мёд содержит перекись водорода, а также уникальные неперекисные компоненты, обеспечивающие устойчивое действие продукта против патогенов. И в этом его отличие от мёда европейских пчёл. К тому же исследователи сообщают, что мёд указанных видов австралийских пчёл перспективен в борьбе с антибиотикорезистентностью.

Также оказалось, что антибактериальная активность австралийского мёда стабильна во всех без исключения образцах от разных пчёл и регионов.