

Ramai jadi mangsa kelentong

FOKUS

MASYARAKAT di negara ini di nasihatkan supaya memilih madu lebah yang dijual oleh pengusaha dikenali dan tidak melalui orang tengah bagi mengelakkan diri menjadi mangsa 'madu rojak' iaitu iaitu campuran yang dikumpul dari banyak sumber kemudian dibotolkan.

Seorang pengamal perubatan yang pernah membuat beberapa kajian saintifik terhadap tahap ketulenan madu lebah khususnya lebah yang diternak, Dr. Yusof Abas berkata, ramai di kalangan pengguna sendiri tidak menyedari mereka sebenarnya tertipu lebih-lebih lagi dimaklumkan dengan pelbagai khasiat 'istimewa' mengennainya.

"Berdasarkan kajian yang saya jalankan, penipuan mengenai ketulenan madu lebah oleh peniaga-peniaga sangat ketara.

"Secara tidak langsung, ramai pengguna mula ragu-ragu sete-



MEMANG sukar bezakan madu tulen atau tiruan. — Gambar hiasan

rusnya takut membeli langsung madu lebah meskipun mereka mengetahui khasiat dan kebaikannya," katanya kepada KOSMO!

Ahad.

Menurutnya, ada peniaga cuba menggembar-gemburkan fakta yang kononnya madu yang diper-

oleh daripada lebah yang diternak sama ada tempatan mahupun diimport 'tidak tulen' berbanding madu hutan.

"Mereka mendakwa madu tulen khususnya yang diperolehi dari hutan belantara secara tradisionalnya 'disahkan' keasliannya apabila tidak dihurungi semut, putih telur menjadi separuh masak jika digaul dan tudung botol yang menyimpan madu akan 'meletup'," katanya.

Namun ujarnya, semua teknik untuk mengenal pasti ketulenan madu lebah yang diperturunkan generasi demi generasi itu, setiap satunya mempunyai penjelasan saintifik.

Jelasnya, madu lebah tulen hakikatnya mengandungi paras kandungan mineral yang hampir sama dengan mineral yang terdapat di dalam darah manusia termasuklah magnesium, sulfur, fosforus, klorida, ferum, kalsium, potasium, iodin dan sodium.

"Berdasarkan kandungan itu, tidak hairanlah mengapa ada madu yang lebih 'panas' malah ada maklumat terbaru yang mengatakan madu akan 'bernyala api' jika di-

cucuh dengan mancis api.

"Apa yang berlaku merujuk kepada kandungan sulfur atau be-lerang madu yang tinggi dan ia tentu lebih 'panas'," katanya.

Selain itu, ada dakwaan sesetengah penjual kononnya madu lebah yang dijual mereka tidak dihurungi semut, berbanding tiruan yang kononnya menjadi sasaran serangga berkenaan dek kemahiran penambahan gula pasir.

"Semut adalah serangga yang ada deria amat sensitif dan tidak mendatangi air manis biasa yang bersuhu melebihi 34 darjah celsius. Hanya setelah suhu air itu turun kepada suhu bilik, barulah semut akan menghurungi air manis tersebut.

"Pada hemat saya, inilah sebab utama mengapa madu hutan tidak didatangi semut, kerana wujudnya bahang haba madu itu," katanya.

Mengulas tudung botol yang menyimpan madu lebah tulen 'meletup', beliau berkata, fenomena itu terjadi disebabkan kandungan airnya yang tinggi menyebabkan berlaku tindak balas kimia antara air dan mineral yang di dalam madu tersebut.

Sukar tentukan madu tulen

SEHINGGA kini tiada satu kayu pengukur yang boleh digunakan bagi menentukan ketulenan madu lebah yang terdapat di pasaran.

Ketua Jabatan Teknologi Pertanian, Fakulti Pertanian Universiti Putra Malaysia (UPM), Prof. Dr. Makhdzir Mardan berkata, ekoran tiada kayu pengukur itu telah menggalakkan lebih ramai peniaga madu lebah melakukan penipuan.

"Sekilas pandang memang madu tiruan atau tulen sukar dibezakan. Apa yang boleh dilakukan ialah membawa ke makmal bagi menguji tahap kan-

dungan air yang terkandung dalam campuran madu," katanya kepada KOSMO! Ahad baru-baru ini.

Berdasarkan pengalamannya, secara asas madu lebah yang mengandungi kandungan air melebihi 70 peratus dianggap sebagai tidak tulen, namun ia berbeza mengikut jenis dan keadaan.

"Tidak semua madu yang kandungan airnya lebih 70 peratus itu tidak tulen, mungkin cuma belum cukup matang dan kurang rasa.

"Apa yang pasti, pengguna hanya boleh tentukan madu yang dibeli tulen atau tiruan dengan menilai tahap asid

dan alkali yang terkandung di dalamnya dengan menggunakan kertas kobat biru atau kertas pH," katanya.

Jelasnya, Suruhanjaya Madu Antarabangsa (IHC) yang ditubuhkan untuk menentukan kualiti madu lebah menetapkan keasidan bagi madu tulen adalah antara 3.5-4.5 pH.

"Keasidan ini memberikan rasa madu tulen sedikit masam dan ia sangat ketara terutama lebah yang menghisap manisan bunga-bunga dan buah dari pokok mangga, memelam, langsung, manggis dan buah-buahan hutan," katanya.



MADU yang ada 70 peratus air dianggap tidak tulen.