

# Looduse annid: mesi

Inimene avastas mee juba muistsetel aegadel ja on selle lummusesse jäänudki, hakates mesilasi enda tarbeks pidama ja mett laialdasemalt tootma. Võib öelda, et mesilastest on saanud inimeste olulisim põllumajandusloom üle maailma ja meest hinnatuim magusaine. Mett valmistavad meemesilased (*Apis mellifera*), kelle hulgas on teadaolevalt umbes 25 alamliiki. Tegu on ühiselulise ehk peredena elava putukaliigiga.

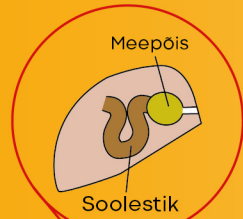
Foto: Nennieinszweidrei / Pixabay.com



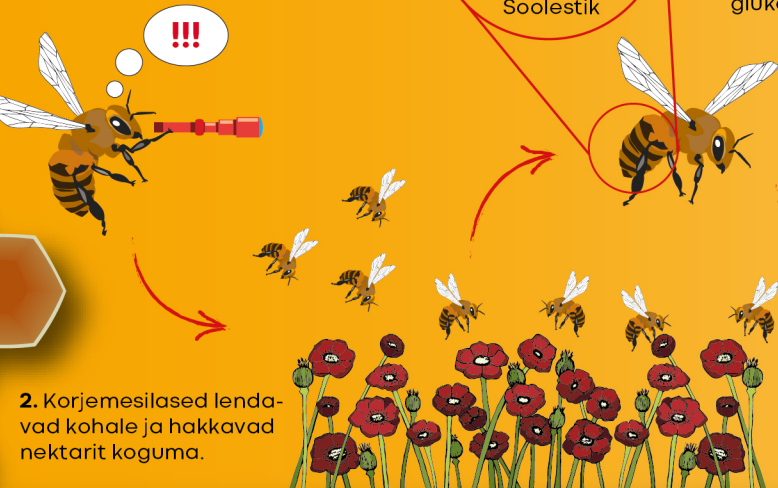
Meemesilane krookuse peal

## KUIDAS TEKIB MESI?

1. Osa töomesilastest, nn luurajad, otsivad sobiliku korjeala ning tarru tagasi jõudnuna annavad sellest teistele töomesilastele (korjemesilased) teada. Infovahetus käib omalaadse tantsu abil.



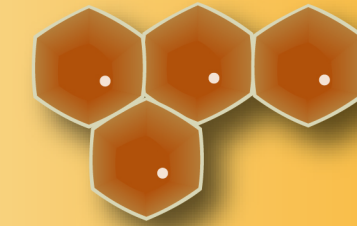
3. Korjatud nektari koguvad mesilased söögitorus asuvasse meepõide. Nektar seguneb süljega ning ensüümide toimel muudetakse nektaris leiduv sahharoos glükoosiks ja fruktoosiks.



2. Korjemesilased lendavad kohale ja hakkavad nektarit koguma.

4. Tarru toodud nektariga tegelevad edasi tarumesilased, kes omakorda lisavad mee ensüüme.

5. Tarumesilased kannavad kärjekannu paigutatud nektarit ühest kannust teise, nõnda lisandub mee ensüüme ja väheneb mee veesisaldus. Mee küpsemisprotsessi kiirendab ka see, et mesilased lehvitavad tarus alatasa oma tiibu - ventileerivad taru.



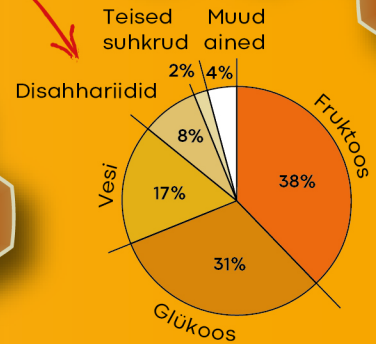
## MIKS MESI ON NII ERINEV?

Mee konsistents, toon ja maitse olenevad paljudest teguritest: mee veesisaldusest, fruktoosi-glükoosi suhtest, õietolmu osakaalust, aga suures osas ka taimedest, millelt on nektarit korjatud: mesilaspere eelistab korjata korraka ühte tüüpi nektarit. Sestap võib üldistatult öelda, et tegu on näiteks pärnaõie-, rapsi- või kanarbikumeega: sageli on sellised Eesti meed. Ostes kohalikku mett Argentinast, on suure tõenäosusega võimalik saada eukalüptimett, Mehhikost apelsiniõiemett, Rumeeniast akaatsiamett, Prantsusmaalt kastani- ja rosmariinimett.

14-20%

6. Kui kärjekann on piisavalt täis ja mesi saavutanud sobiva niiskuse (14-20%), kaanetatakse „anum“ vahaga kinni. Vahakaanetis aitab kaitsta valmis mett.

5 liitrit nektarit = 1 liiter mett. Selle kogumiseks teeb mesilane 20 000 - 100 000 lendu



## MILLEST KOOSNEB MESI?

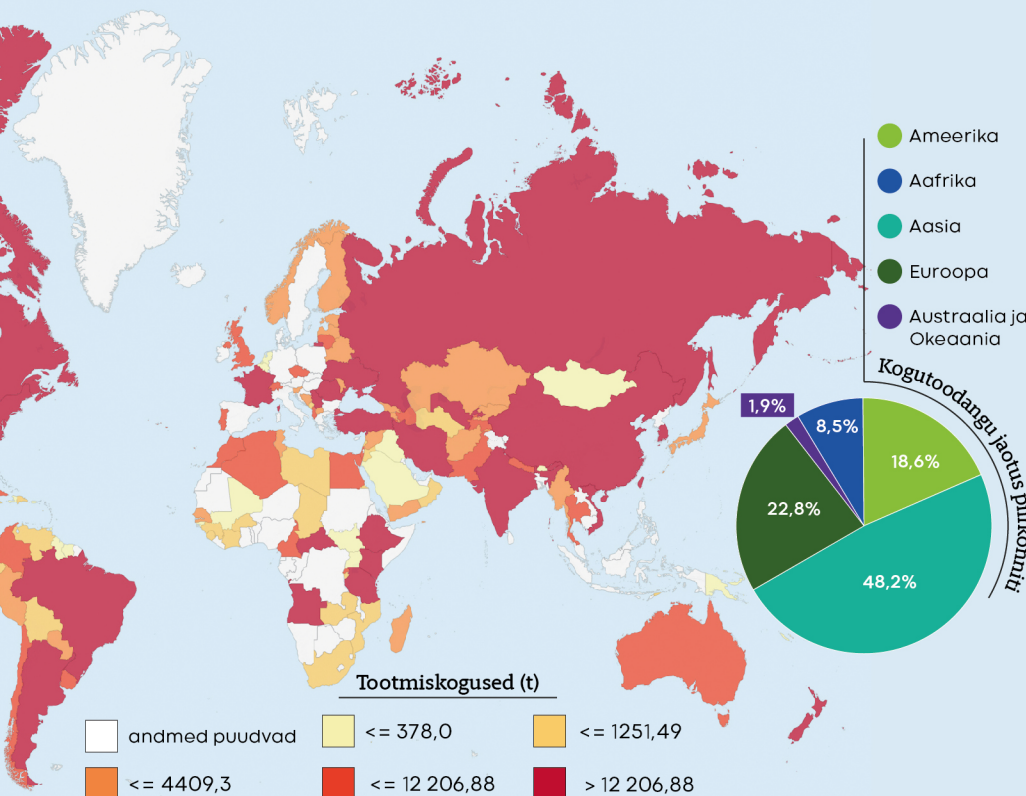
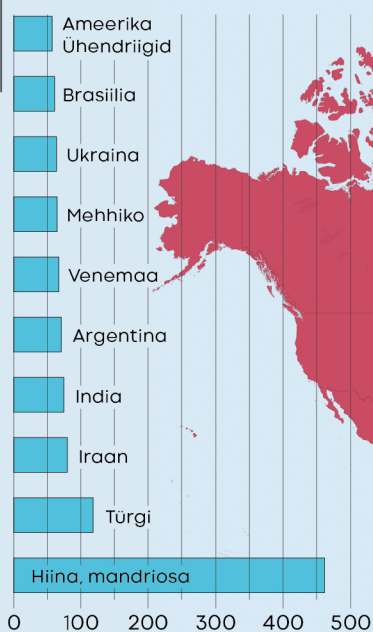
Mees on leitud üle 400 koostisosa. Üldjoontes on see fruktoosi ja glükoosi segu, mida inimorganism väga kergesti omastab. Kilo mett annab meile umbes 3200 kcal! Peale süsivesikute (suhkrud) leidub mees valke ja mineraalaineid ning pisut vitamiine. Seetõttu on mesi väga väärtuslik saadus.

100g	Mineraalid (mg)
	Naatrium 1,6–17
	Kaltsium 3–31
	Kaalium 40–3500
	Magneesium 0,7–13
	Fosfor 2–15
	Tsink 0,05–2
	Vask 0,02–0,06
	Raud 0,03–4
	Mangaan 0,02–2
	Kroom 0,01–0,3
	Seleen 0,002–0,0

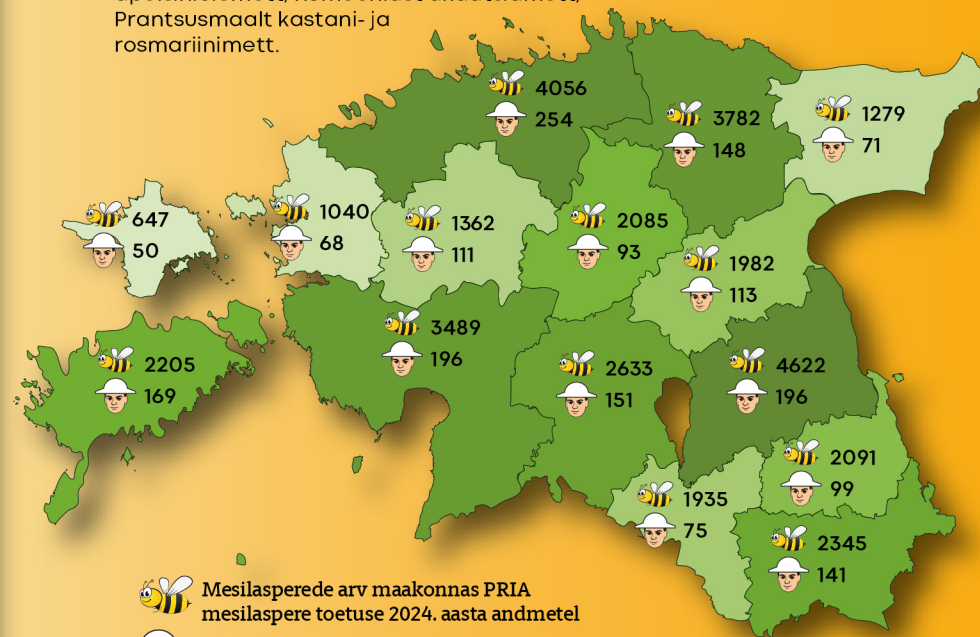
Tumedamat tooni mesi sisaldab mineraalaineid rohkem kui heledam mesi

## MEETOODANG MAAILMAS 2022. AASTA ANDMETEL

### 10 suurimat tootjat (tuhat tonni)



Allikas: FAOSTAT (June 5, 2024)



Mesilaspere arv maakonnas PRIA mesilaspere toetuse 2024. aasta andmetel

Mesinike arv maakonnas PRIA mesilaspere toetuse 2024. aasta andmetel

## EESTI JA MESI

Eestis on mesilaste pidamine ja mee tarbimine väga levinud. Keskmise arvestusliku tarbimine elaniku kohta on Eestis 1,15 kg ja tootmine 0,88 kg, maailma riikides keskmiselt aga 0,51 ja 0,55 kg [Kallaste jt 2020]. Seega, võrreldes teiste maailma riikidega toodetakse ja tarbitakse meil elaniku kohta võrdlemisi palju mett.



Mesitarus

Foto: PollyDot / Pixabay.com

Allikad: Eesti Statistikaamet, PM 29: mee ressurss ja kasutamine, <https://andmed.stat.ee/et/stat>  
 FAO, Food and agriculture data, <https://www.fao.org/faostat/en/#data>  
 Kallaste, Epp jt 2020. Mee tootmise statistika kujunemine ja leibkondade mee ostud Eestis statistikaameti andmetel. Uuringu raport. Tellija: Eesti kutseliste mesinike ühing. Mesi on hea, <https://mesionhea.ee>