

Az édesítőszeres története



A méhek mintegy 40–50 millió évvel ezelőtt, a virágos növényekkel egy időben jelentek meg a Földön. A fennmaradt leletek szerint az ember i. e. 6500–5500 óta gyűjti össze a méhektől a mézet, és teszi agyagedényekbe. Az Arana-barlang egyik rajzán (Valencia, Spanyolország) egy leány látható, amint egy fa odvában lakó méhcsaládot foszt ki. Az egyik legrégebbi, i. e. 2700 körül Kínában íródott orvosi könyv a hosszú élet eléréséhez mézzel kevert, porított ginzenggyökeret javasol. Európában is ősidők óta használják bőrápolásra, emésztés elősegítésére, valamint a gyógyítás egyéb területein. A Duna mentén az i. e. 2500 körüli időktől méhészkednek.

A cukornádat már i.e. 15 000 és 8000 között ismerték és használták Melanéziában (Új-Guineában), majd 6000 körül eljutott Indiába, amelyet a cukorgyártás bölcsőjének tekintenek. Az első süvegcsukrot a perzsák készítették i. sz. 600 körül.

A répacukor felhasználásához Napóleon kontinentális zárlata hozta meg az alkalmat. Miután nem kerülhetett Európába cukornádszörp, új utakat kerestek a kutatók. 1747-ben jött rá *Marggraf*, a berlini Tudományos Akadémia igazgatója, hogy a répában található cukor kémiaiilag azonos a cukornádban levő cukorral. Felismerte, hogy ezzel a cukorral kiválthatnák a drága gyarmatárúként vásárolt nádcukrot.



A világ első répacukorgyárát *Achard* berlini vegyész alapította 1802-ben, a sziléziai Cunernben.

A 19. sz. eleji Magyarország a cukorgyártás terén megelőzte Európát. 1801-ben Eperjesen *Tessedik Sámuel* alapított elsőként cukorfőzdét. Az 1808-ban

Ercsiben létesített cég már cukorkészítő üzem volt, 1831 után pedig már valódi nagyüzemek, cukorgyárak működtek hazánkban is, sőt, 1867-re a magyar cukorgyárak száma 21-re gyarapodott.

A cukor és a cukorgyártás történetéről további érdekességeket tudhatunk meg, ha ellátogatunk a szerencsi Cukormúzeumba.

