**Balın Gerçek Olup Olmadığı Nasıl Anlaşılır?**

Monosakkaritler, daha basit maddelere hidroliz olmayan polihidroksi aldehit ve ketonlardır. Basit şekerler olarak da adlandırılır. Monosakkaritler suda çözülür. En önemlileri **glikoz, fruktoz ve galaktoz**’dur.

Glikoz hiçbir sindirime uğramadan doğrudan doğruya kana karışabilen bir bileşiktir.

Fruktoz olgun meyvelerde ve balda glikozla birlikte bulunur.

Glikoz alevde ve tüp içerisinde ısıtıldığında yanmaz. Oysa aynı uygulama şekere yapıldığında şeker alevde kömürleşir, tüp içinde ısıtıldığında önce esmerleşir, sonra kömürleşir.

Gerçek bal yapısında glikoz taşıdığı için alevden etkilenmemesi gerekir. Eğer etkileniyorsa gerçek olduğu söylenemez.