μελίαμα2007

4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Μελισσοθεραπείας

Πρόγραμμα Συνεδρίου

& περιλήψεις ομιλιών

Διοργανωτής

Επιστημονικό Κέντρο Μελισσοθεραπείας

Συνδιοργανωτής

Υπουργείο
Αγροτικής Ανάπτυξης &
Τροφίμων

8, 9 & 10 ΙΟΥΝΙΟΥ

ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ (Ι.Γ.Ε.)
ΚΤΗΜΑ ΣΥΓΓΡΟΥ, ΜΑΡΟΥΣΙ

Τα προϊόντα μας

ΕΛΓΕΚΑ

meli terra

ΕΚΛΕΚΤΟ

Επιλεγμένο από άνθη, πεύκα και θυμάρι της πλούσιας ελληνικής χλωρίδας.

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑΣ

Από άνθη πορτοκαλιάς

ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ

Από επιλεγμένο θυμάρι

ΠΕΥΚΟΥ

Από τα ελληνικά πευκοδάση

ΑΝΘΕΩΝ

Από άγρια άνθη και βότανα

100% ΕΛΛΗΝΙΚΟ

ΜΕΛΙ

100% ΕΛΛΗΝΙΚΟ

Μέλισσο

Σύντομα κοντά σας

Διοργανωτής

Επιστημονικό Κέντρο Μελισσοθεραπείας

Συνδιοργανωτής

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων

Με την αιγίδα

Apimondia

Με την υποστήριξη

Δήμος Αμαρουσίου

Ο.Μ.Σ.Ε.

INKA ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ

Mediterranean Forum For Health

ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ "ΙΓΕ"

ΟΡΝΕΡΑΚΗΣ ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΤΕΧΝΕΣ

Με την ευγενική χορηγία των εταιρειών:

Lavipharm Hellas

ApiPharm apitherapy • μελισσοθεραπεία

Attiki Πίττας

Μ.Ε.Κ.Ε. Μελισσοκομική Κεντρικής Ελλάδας – Προϊόντα Σωματικής & Πνευματικής Υγείας

ΕΛΓΕΚΑ

KARABINIS MEDICAL για μια ζωή... τη δική σας!

QWays

ΚΟΡΡΕΣ ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΕΥΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ αεβε

Οργάνωση – Επικοινωνία:

team work communication

τηλ.: 210.3303556–7

Αγαπητοί φίλοι της Μελισσοθεραπείας & Μελισσοκομίας,

Σας καλωσορίζω στο «Μελίαμα 2007», που τη φετινή χρονιά περιλαμβάνει το 4ο Συνέδριο Μελισσοθεραπείας και μια σειρά παράλληλων εκδηλώσεων μεταξύ των οποίων: Γιορτή Μελιού, εκπαιδευτικά προγράμματα και εκδηλώσεις πολιτισμού.
Είμαστε ιδιαίτερα περήφανοι και χαρούμενοι που σήμερα βλέπουμε για πρώτη φορά να είναι συγκεντρωμένος όλος το μελισσοκομικός και μελισσοθεραπευτικός κόσμος.

Ο χώρος του Ι.Γ.Ε, εδώ στο κτήμα Συγγρού κρίθηκε ως ο καταλληλότερος για να φιλοξενήσει την πολυεκδήλωση «Μελίαμα 2007» εξαιτίας και του ιδιαιτέρου χαρακτήρα της που αποτελεί για εμάς μια εμπειρία τόσο συναρπαστική όσο και πρωτόγνωρη.

Έτσι, στα πλαίσια του 4ου Συνεδρίου Μελισσοθεραπείας θα έχουμε όλοι την δυνατότητα να ενημερωθούμε για τις τελευταίες εξελίξεις της Μελισσοθεραπείας και στο εγχώριο και διεθνές επιστημονικό περιβάλλον αλλά και για να μιλήσουμε για τις προοπτικές και το μέλλον της Μελισσοκομίας στη χώρα μας.

Παράλληλα και για πρώτη φορά για τα ελληνικά δεδομένα έχουμε την τιμή να διοργανώσουμε μια ανοιχτή για το κοινό «Πανελλήνια Γιορτή Μελιού» με τη φιλοδοξία να την αναδείξουμε σε απόλυτο ετήσιο θεσμό της χώρας μας με την τόσο πλούσια και μακραίωνη μελισσοκομική δραστηριότητα.

Τέλος, θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, την Api-mondia, την Ομοσπονδίας Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδος (Ο.Μ.Σ.Ε), το Μεσογειακό Forum Υγείας, το Ινστιτούτο Καταναλωτών (ΙΝ.ΚΑ) καθώς και το σύνολο των χορηγών για τη συνδρομή τους στο «Μελίαμα 2007».

Με τιμή

Δημήτρης Σελιανάκης
Πρόεδρος Δ.Σ. ΕΚΕΜ

Επιστημονικό Κέντρο Μελισσοθεραπείας

Αγαπητοί Σύνεδροι,

Η μέλισσα από αρχαιοτάτων χρόνων θεωρείται πηγή πολύτιμων φυσικών προϊόντων και βασικός παράγοντας ισορροπίας του φυσικού περιβάλλοντος, με την συμβολή της στην επικονίαση των φυτών και τη διατήρηση της χλωρίδας και μέσω αυτής στη διατήρηση της πανίδας. Στη σύγχρονη εποχή οι διαιτητικές και θεραπευτικές αξίες των προϊόντων της μέλισσας αποκτούν νέα προοπτική και η μελισσοθεραπεία αποκτά μια ιδιαίτερη θέση στην κορυφή των εναλλακτικών θεραπευτικών μεθόδων.

Το μέλι και τα άλλα προϊόντα της κυψέλης, όπως η γύρη, ο βασιλικός πολτός, η πρόπολη, το κερί, αποτελούν αξιόλογα προϊόντα που επιζητούνται από τον καταναλωτή, είτε αυτούσια, είτε σαν παρασκευάσματα. Η ταυτόχρονη παραγωγή όλων αυτών των προϊόντων και η άριστη ποιότητα τους θα πρέπει να απασχολούν τον σύγχρονο μελισσοκόμο.

Χρέος της Πολιτείας είναι η αρωγή του μελισσοκόμου ώστε να διασφαλισθεί η ποιότητα του προϊόντος. Οφείλουμε να επικεντρώσουμε τις προσπάθειές μας στο να παραμείνει το μέλι και τα λοιπά προϊόντα της μέλισσας στο ψηλότερο βάθρο που τους αξίζει. Με την υλοποίηση ειδικών δράσεων μέσω του Καν. 797/ΕΚ/2004, παρέχεται άμεση ή έμμεση βοήθεια για στήριξη των μελισσοκόμων, βελτίωση της ποιότητας και διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων της μελισσοκομίας.

Το 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Μελισσοθεραπείας και Γιορτή μελιού πιστεύουμε ότι θα αναδείξει την ιδιαίτερη αξία των προϊόντων της μέλισσας για τον σύγχρονο άνθρωπο και θα δώσει νέα διάσταση στη χρήση αυτών των προϊόντων.

Κωνσταντίνος Σκιαδάς
Γενικός Γραμματέας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης
& Τροφίμων

Φίλες & Φίλοι,
Από τον Όμηρο, τον Ιπποκράτη, το Διοσκουρίδη που υπήρξε πατέρας της φαρμακευτικής, τον Πυθαγόρα και τον Αριστοτέλη, το μέλι αναφέρεται ως υψηλής αξίας τροφή με ιδιότητες που βοηθούν στην καλή υγεία του ανθρώπινου οργανισμού.

Στην Ελλάδα κατέχουμε τα σκήπτρα όσον αφορά την αξιοποίησή του, αλλά και στην Αίγυπτο μετά από ανασκαφές που έγιναν, βρέθηκαν αρχαίοι πάπυροι που αναφέρουν το μέλι ως θεραπευτικό μέσο για δεκάδες παθήσεις. Δίκαια λοιπόν οι προγονοί μας το είχαν χαρακτηρίσει ως "Νέκταρ των Θεών" πιστεύοντας πως με αυτό τρέφονταν οι Ολύμπιοι θεοί με αποτέλεσμα να αποτελεί σήμερα ένα από τα βασικά στοιχεία της Μεσογειακής διατροφής.

Στο πέρασμα του χρόνου διαπιστώθηκε, παρά την πρόοδο της ιατρικής επιστήμης και της τεχνολογίας, ότι η χρήση του μελιού και των υπολοίπων προϊόντων της μέλισσας όπως μέλι, πρόπολη, δηλητήριο, κερί, γύρη, και βασιλικός πολτός, αποτελούν βασικά στοιχεία για τη θωράκιση του ανθρώπινου οργανισμού, αλλά και θεραπευτικό μέσο για την αντιμετώπισή τους.

Αρκετές νέες εξελίξεις συνέβαλαν στη γνώση μας για την κατανόηση των βασικών αρχών χρήσης του πολύτιμου προϊόντος και των παραγώγων της κυψέλης στη σύγχρονη ιατρική.

Εύχομαι οι εργασίες του ΜΕΛΙΑΜΑ 2007 να αποτελέσουν τη … νέα "κυψέλη" για τη διάδοση των πολλαπλών ευεργετημάτων της Μελισσοθεραπείας.

Κατερίνα Αδαμοπούλου
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΑΓΡΟΓΗ Α.Ε.

Αγαπητοί Σύνεδροι,
Ως Πρόεδρος της ΟΜΣΕ, είμαι στην ευχάριστη θέση να απευθύνω, στο συνέδριο αυτό, χαιρετισμό εκ μέρους των Ελλήνων μελισσοκόμων.
Όπως είναι γνωστό, η εξέλιξη του κλάδου της μελισσοθεραπείας είναι πολλά υποσχόμενη και σημειώνει πρόοδο, ακόμα και στη χώρα μας. Το γεγονός αυτό δίνει τη δυνατότητα στον Έλληνα μελισσοκόμο να εκμεταλλευτεί και τα υπόλοιπα προϊόντα της κυψέλης, εκτός από το μέλι.
Γι' αυτό και εμείς στηρίζουμε σήμερα τα αποτελέσματα των επιστημόνων πάνω στη μελισσοθεραπεία. Η εντατικοποίηση των ερευνών και η πρόοδος των εργασιών είναι ανάγκη να φτάσουν σε σημαντικό επίπεδο, όπως συμβαίνει σε άλλες χώρες. Έτσι θα ωφεληθούν τόσο οι Έλληνες παραγωγοί όσο και οι καταναλωτές.
Σας ευχαριστούμε θερμά για την τιμή που μας κάνατε και ευχόμαστε τα καλύτερα αποτελέσματα όσον αφορά τις εργασίες σας στη μελισσοθεραπεία.

Γεράσιμος Κράγιας
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ ΣΥΛΛΟΓΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ (ΟΜΣΕ)

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ ΣΥΛΛΟΓΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ
Ο.Μ.Σ.Ε.

Κυρίες και κύριοι,
Συγχαίρουμε το Επιστημονικό Κέντρο Μελισσοθεραπείας, την Ομοσπονδία Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδος, το Ινστιτούτο Γεωπονικών Επιστημών για τη δημιουργική πορεία τους.
Συγχαίρουμε ειδικά τη σημερινή προσπάθεια των ανθρώπων τους στην οργάνωση της σημαντικής εκδήλωσης για τη διάδοση της χρήσης των προϊόντων της μέλισσας.
Σας ευχόμαστε καλή επιτυχία.

Κωνσταντίνος Τσέκερης
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ (ΙΝΚΑ)

ΙΝΚΑ
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ

Attiki Πίττας

από το 1928

Το μέλι μας ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο πάνω από 75 χρόνια!

MAGNET

Το **Μέλι Αττική,** είναι το μοναδικό ελληνικό μέλι, που **από το 1928 εξάγεται σε περισσότερες από 30 χώρες** σε όλο τον κόσμο. Πάνω από 75 χρόνια, το μέλι μας φημίζεται για τη **μοναδική ποιότητα, τη σταθερή γεύση** του και την αξεπέραστη διατροφική του αξία. Με **19 διεθνή βραβεία**, πιστοποίηση διασφάλισης ποιότητας και υγιεινής τροφίμων **ISO 9001** & **HACCP** και την ευρωπαϊκή διάκριση **EFQM** (δέσμευση για την επιχειρηματική αριστεία για το 2003), το Μέλι Αττική κερδίζει επάξια τη **διεθνή αναγνώριση**. Με καθημερινούς ποιοτικούς ελέγχους και την επιλογή των πιο εκλεκτών ποικιλιών από τους Έλληνες μελισσοκόμους, το μέλι μας διατηρεί πάντα την πρώτη θέση στην καρδιά μας.

Η συνέργια των προϊόντων της πρόπολης και των αιθέριων ελαίων στις δερματικές παθήσεις

Οι Γάλλοι χρησιμοποιούν συνήθως το χαρακτηρισμό bouton de fievre (εξάνθημα πυρετού) για το πυώδες εξάνθημα που εμφανίζεται ανά τακτά χρονικά διαστήματα στην περιοχή των χειλιών ή σε άλλες περιοχές όπου δεν είναι ορατό. σα να μην τολμούν να προφέρουν τη λέξη έρπης, που προκαλεί ταυτόχρονα φόβο και ντροπή. .

Μύκητες: είναι αρχικά μία απλή κοκκινίλα, ένας ερεθισμός. Ξύνουμε λίγο, πολύ…Η φαγούρα αυξάνεται, γίνεται ολοένα και πιο ενοχλητική, απλώνεται και επιδεινώνεται με το πέρασμα του χρόνου, ανθεκτική σε όλες τις θεραπείες.

Υπάρχουν, όμως, λύσεις και στις δύο περιπτώσεις. Έπειτα από χρόνια έρευνας, μία διεθνής επιστημονική ομάδα τελειοποίησε φυσικές κρέμες που διαθέτουν τις απαραίτητες ιδιότητες για τη γρήγορη ανακούφιση των ατόμων που υποφέρουν από τις εν λόγω παθήσεις. Εμπνευσμένη από την προγονική γνώση και στηριζόμενη στις εγγενείς ιδιότητες δύο μεγάλων κατηγοριών προϊόντων, της πρόπολης και των φυτικών αιθέριων ελαίων, κωδικοποίησε τους πολλαπλούς πιθανούς συνδυασμούς τους.

Τα εκχυλίσματα πρόπολης, κόκκινης ή καφέ, έπειτα από κατάλληλη επεξεργασία που δεν επηρεάζει τις φυσικές ιδιότητές τους, είναι δυνατό να παρέχουν μία συγκέντρωση ενεργών ουσιών έως και 20 φορές υψηλότερη από εκείνη της φυσικής πρόπολης.

Τα αιθέρια έλαια, βιολογικής προέλευσης, τυποποιημένα και σε χημειότυπα:
Ravensara aromatica, Melaleuca quinquenervia cineolifera, Ocimum basilicum var. basilicum, Cymbopogon martinii var. Motia, Eugenia caryophyllus,.
Rosmarinus officinalis cineoliferum,

Κλινικές έρευνες που έγιναν με αυτά τα σκευάσματα απέδειξαν ότι η συνέργια της πρόπολης με τα συγκεκριμένα αιθέρια έλαια όχι μόνον καταπολεμά τον έρπη και τους μύκητες, αλλά και ότι η επανεμφάνιση του προβλήματος προοδευτικά αραιώνει και δεν αναπτύσσεται αντίσταση από τον έρπη στη θεραπεία. Αντίστοιχα αποτελέσματα προέκυψαν και στην προσπάθεια θεραπείας της ακμής με τέτοιους συνδυασμούς.

Domerego Roch
Πρόεδρος Ευρωπαϊκής Εταιρείας Μελισσοθεραπείας

φυσικά προϊόντα μέλισσας

προϊόντα ελεγμένα για την ποιότητά τους
και την απουσία υπολειμμάτων φαρμάκων

Api Pharm
apitherapy • μελισσοθεραπεία

μέλι★γύρη★ βασιλικός πολτός★πρόπολη★μελίτη*

- Ελληνικό μέλι σε 8 χαρακτηριστικές ποικιλίες και άλλες 6 περιορισμένης συλλογής.
- Ελληνικός βασιλικός πολτός φρέσκος, Βιολογικής γεωργίας, και εισαγωγής ποιοτικά ελεγμένος.
- Ελληνική φρέσκια γύρη καθώς και αφυδατωμένη από 5 διαφορετικές φυτικές προελεύσεις.
- Πλήρης σειρά φυσικής πρόπολης και αλκοολικών και γλυκολικών διαλυμάτων.
- ***μελίτη:** Μίγματα μελισσοκομικών προϊόντων με φυτικά εκχυλίσματα σε 6 συνδυασμούς.

ΝΕΟ

ΔΕΡΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ

COSMETIQUE BIO CHARTE COSMEBIO

- Για τον έρπη & τον έρπη ζωστήρα
- Για τους μύκητες των ποδιών
- Για την ακμή

Βιολογικό και συνδυαστικό καλλυντικό
πιστοποιημένο από τον ECOCERT
ECOCERT SAS - BP 47 - F-32600 L'Isle Jourdain - France

Api Pharm
apitherapy • μελισσοθεραπεία

• info@apipharm.gr • www.apipharm.gr • tel: 210 8547 500 fax: 210 8547636

Θεραπευτικές ιδιότητες της πρόπολης στον επιχείλιο έρπη

Η κρέμα Kilvir είναι καλλυντικό προϊόν, το οποίο περιέχει εκχυλίσματα πρόπολης και χημειότυπα αιθέριων ελαίων.
Μπορεί να χρησιμοποιηθεί τοπικά στις πρώιμες εκδηλώσεις του επιχείλιου έρπη αλλά και μετά την εκδήλωση των χαρακτηριστικών φυσαλλίδων.
Είναι γνωστό ότι ο απλούς έρπης μολύνει τον οργανισμό με δυο τύπους τον 1 και 2 και ότι ο οργανισμός δημιουργεί ειδικά αντισώματα για να τον καταπολεμήσει.
Στη φυσική ανοσία του οργανισμού τα προϊόντα της πρόπολης συμπληρώνουν τη θεραπευτική δράση κατά των ιων. Με τη συστηματική χρήση της κρέμας ελαττώνεται η περίοδος υποτροπών και οι μέρες εκδήλωσης του εξανθήματος λιγοστεύουν.
Η κρέμα περιέχει ειδικά εκχυλίσματα κόκκινης πρόπολης. Σε μικρό αριθμό περιστατικών φαίνεται να έχει δράσει θεραπευτικά, ωστόσο χρειάζονται συστηματικές και ανοσολογικές μελέτες στο μέλλον.
Παρόλα αυτά, η σημαντικές θεραπευτικές ιδιότητες της πρόπολης στον επιχείλιο έρπη ως φυσικό προϊόν Μελισσοθεραπείας δεν μπορούν να υποβαθμιστούν.

Χρήστος Ναούμ
Αναπληρωτής Διευθυντής Δερματολογικής Κλινικής του νοσ/μείου «Ευαγγελισμός»

Ευεργετικές ιδιότητες πρόπολης

Η πρόπολη είναι μια φυσική ουσία η οποία παράγεται από τις μέλισσες μέσω της συλλογής φυτικών ρητινών κυρίως από τους οφθαλμούς των φυτών. Η σύνθεσή της διαφέρει ανάλογα με τη βοτανική και γεωγραφική της προέλευση καθώς και την εποχή της συλλογής της. Παρουσιάζει αντιμικροβιακές, αντιφλεγμονόδεις αντισηπτικές, αντιοξειδοτικές, αντικαρκινικές, επουλωτικές και ανοσοδιεγερτικές ιδιότητες.

Στη παρούσα εργασία παρουσιάζεται η ποιοτική και ποσοτική ανάλυση των συστατικών που περιέχονται στα αιθανολικά εκχυλίσματα πρόπολης από περιοχές της Ελλάδας και της Κύπρου (Αχαΐα: Καλάβρυτα, Αρκαδία: Μεγαλόπολη Μεσσηνία: Αρφαρά και Τρίκορφο Ρέθυμνο: Αλοίδες, Τήνος: Πύργος Καρδίτσα: Λουτρά Σκόπελος: Γλώσσα Κύπρος: Λάρνακα), μέσω αέριας χρωματογραφίας – φασματοσκοπίας μάζας (GC-MS).

Api Pharm

apitherapy • μελισσοθεραπεία

ΝΕΟ

COSMETIQUE BIO CHARTE COSMEBIO

ΔΕΡΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ

kilVIR® cream

Για τον έρπη και τον έρπη ζωστήρα.

candiCIDE® cream

Για την μυκητίαση στα δάχτυλα των ποδιών. Προστατεύει από την κακοσμία.

acnePHASE® cream

Για την θεραπεία κατά της ακμής και ένα απαλό και πεντακάθαρο δέρμα.

Βιολογικό και οικολογικό καλλυντικό πιστοποιημένο από τον ECOCERT

ECOCERT SAS - BP 47 - F-32600 L'Isle Jourdain - France

EUROPEAN APITHERAPY ASSOCIATION

Api Pharm

apitherapy • μελισσοθεραπεία

Apipharm • info@apipharm.gr

tel: 210 8547 500 • fax: 210 8547636

Οι σημαντικότερες πολυφαινόλες που ταυτοποιήθηκαν σε όλα τα εκχυλίσματα ήταν: η χρυσίνη, η πινοσεμπρίνη, ο 3-Ο-αιθύλ-εστέρας της πινομπανκσίνης. Η πινομπανκσίνη και το συνολικό περιεχόμενο κυμάνθηκε από 10 μέχρι 265mg / gr καθαρής πρόπολης.

Βρέθηκε στατιστικά σημαντική συσχέτιση των αποτελεσμάτων αυτών με τις φασματοφωτομετρικές μεθόδους FOLIN – CIOCALTEAU, αντιοξειδωτικής ικανότητας και αναγωγικής δύναμης, με τη μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε ολικές φαινολικές ενώσεις να παρουσιάζει το δείγμα πρόπολης από τη Μεγαλόπολη και τη μικρότερη το δείγμα από το Ρέθυμνο.

Σε όλα τα αιθανολικά εκχυλίσματα παρατηρήθηκαν αυξημένες συγκεντρώσεις τερπενικών οξέων (ολεανολικού οξέος, διύδρο-αβιετικού οξέος, ισοπιμαρικού οξέος) και η ολική συγκέντρωση κυμάνθηκε από 50 μέχρι 1150mg/gr καθαρής πρόπολης ανάλογα με τη προέλευση.

Σπύρος Κοντελές - ΤΕΙ Αθηνών, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων
Έλενα Τρουλλιδου - Χαροκόπειο Παν/μιο, Τμήμα Διαιτολογίας-Διατροφής

μελίαμα2007

ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- **Εκπαιδευτικό πρόγραμμα με τίτλο «Γνωριμία με τη Μέλισσα» ανοιχτό για όλους τους μαθητές που το επιθυμούν το οποίο περιλαμβάνει: επίσκεψη στο Μελισσοκομείο του Ι.Γ.Ε., ξενάγηση στο Μουσείο Μελισσοκομίας του Ι.Γ.Ε. καθώς επίσης και περαιτέρω ανάλυση της παραγωγικής διαδικασίας του μελιού, αλλά και γνωριμία με τη μέλισσα και τα προϊόντα της.**

- **Βράβευση επιτυχόντων στο διαγωνισμό παιδικού σχεδίου με θέμα «Τα Παιδιά Ζωγραφίζουν για τη Μέλισσα».**

- **Συναυλία με τη Στέλλα Κονιτοπούλου**

Η Επιστήμη Της Φύσης

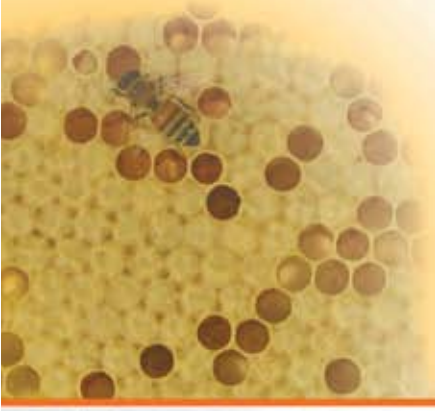
ESI

Nodol

Για πόνους & κακώσεις αρθρώσεων

Propolis

Η φύση έχει τη λύση



Ginseng

Αφυπνίζει σώμα & πνεύμα
...στη στιγμή!

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΓΙΑ ΕΛΛΑΔΑ: **KARABINIS MEDICAL**
Λ. ΛΑΥΡΙΟΥ 151, ΠΑΙΑΝΙΑ 190 02 ΑΘΗΝΑ ΤΗΛ.: 210 66.45.751, 210 66.45.837 FAX: 210 66.46.000
www.karabinismedical.gr • info@karabinismedical.gr

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 8 ΙΟΥΝΙΟΥ

19:30 Τελετή Έναρξης της πολυεκδήλωσης «ΜΕΛΙΑΜΑ 2007»

Ομιλίες επίσημων προσκεκλημένων

20:30 Δεξίωση

ΧΟΡΗΓΟΣ

ΣΑΒΒΑΤΟ 9 ΙΟΥΝΙΟΥ

10:00 Εγγραφές συνέδρων

11:00 Χαιρετισμοί εκπροσώπων φορέων

11:30 Η Μελισσοθεραπεία στη Δερματολογία

ΧΟΡΗΓΟΣ

Domerego Roch, Πρόεδρος Ευρωπαϊκής Εταιρείας Μελισσοθεραπείας - **«Η ΣΥΝΕΡΓΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΠΡΟΠΟΛΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΑΙΘΕΡΙΩΝ ΕΛΑΙΩΝ ΣΤΙΣ ΔΕΡΜΑΤΙΚΕΣ ΠΑΘΗΣΕΙΣ»**

Dr Ναούμ Χρήστος, Δερματολόγος - Αναπλ. Δ/ντης Δερμ/κής Κλινικής νοσ. ΕΥΑΓΓΕΛΙΣΜΟΣ – **«ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΠΡΟΠΟΛΗΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΧΕΙΛΙΟ ΕΡΠΗ»**

13:00 Μελισσοθεραπεία – Πρόσφατα Ερευνητικά Αποτελέσματα από την Ελλάδα

Μουτσάτσου Παρασκευή, Αναπληρώτρια Καθ. Ιατρικής, Πανεπιστήμιο Αθηνών – **«ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ»**

Κοντελές Σπύρος, ΤΕΙ Αθηνών - Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων

Τρουλλίδου Έλενα - Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Τμήμα Διαιτολογίας – Διατροφής – **«ΟΙ ΕΥΕΡΓΕΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΠΡΟΠΟΛΗΣ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ»**

14:00 Διάλειμμα

15:00 Τα Προϊόντα της Μέλισσας στην Υπηρεσία της Υγείας

Domerego Roch, Πρόεδρος Ευρωπαϊκής Εταιρείας Μελισσοθεραπείας - **«Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΡΟΠΟΛΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΔΕΡΜΙΔΑΣ»**

Ίσαρη Γεωργία, Κλινικός Διαιτολόγος - Διατροφολόγος, Επιστημονικός Συνεργάτης νοσ. «Αττικόν» - **«ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ»**

Μπούτσικας Γ. Ιωάννης, Ιατρός Παθολόγος - «ΤΟ ΜΕΛΙ ΣΤΗΝ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΑ»

Κονδύλης Χ. Νικόλαος, MSC Γενικός Οικογενειακός Ιατρός - **«ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΠΡΟΠΟΛΗ: ΔΥΟ ΙΣΧΥΡΑ ΟΠΛΑ ΤΗΣ ΦΥΣΙΚΗΣ ΦΑΡΜΑΚΟΛΟΓΙΚΗΣ ΦΑΡΕΤΡΑΣ, ΦΙΛΙΚΑ ΚΑΙ ΧΡΗΣΙΜΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ».**

16:00 Προϊόντα Μέλισσας και Στοματική Υγιεινή

Παπαλόπουλος Γιώργος, Χειρούργος Οδοντίατρος

Οικονόμου Δημήτρης, Χειρούργος Οδοντίατρος – **«ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΠΡΟΠΟΛΗΣ ΣΤΗΝ ΟΔΟΝΤΙΑΤΡΙΚΗ ΘΕΡΑΠΕΙΑ»**

17:00 Προϊόντα Μέλισσας Και Αθλητισμός

Dr. Ν. Τζουρούδης, Αθλητίατρος - **«Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΑΣ ΣΤΟΝ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟ»**

18:30 Διαγωνισμός παιδικού σχεδίου

ΧΟΡΗΓΟΣ

21:00 Συναυλία με τη Στέλλα Κονιτοπούλου

Δήμος Αμαρουσίου

ΚΥΡΙΑΚΗ 10 ΙΟΥΝΙΟΥ

9:00 Γενική Συνέλευση Ε.ΚΕ.Μ.

10:30 Τα Προϊόντα της Μέλισσας στη Διατροφή ***ΧΟΡΗΓΟΙ***

Ζουμπανέας Βαγγέλης, Διαιτολόγος - Διατροφολόγος – **«ΤΟ ΜΕΛΙ ΩΣ ΔΟΜΙΚΟ ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ ΣΕ ΤΡΟΦΕΣ ΠΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΟΝΤΑΙ ΜΕ ΔΥΣΚΟΛΙΑ ΑΠΟ ΠΑΙΔΙΑ ΚΑΙ ΕΦΗΒΟΥΣ»**

Κοντελέ Ιωάννα, Διαιτολόγος – Διατροφολόγος - **«ΤΟ ΜΕΛΙ ΣΤΗΝ ΑΘΛΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ»**

12:00 Παραδοσιακές Χρήσεις Προϊόντων Μέλισσας ***ΧΟΡΗΓΟΣ***

Μαυροφρύδης Γιώργος, Αρχαιολόγος – μελισσοκόμος

«Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ ΕΛΛΑΔΑ»

Σμυρλή Βάσω, Δημοσιογράφος Γαστρονομίας - Συγγραφέας

«ΜΕΛΙ ΣΥΜΒΟΛΟ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΟ ΥΛΙΚΟ ΣΤΗΝ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ»

13:00 Διάλειμμα ***ΧΟΡΗΓΟΣ***

14:00 Γη και Μελισσοκομία

Αδαμοπούλου Αικατερίνη, Πρόεδρος Αγρογή Α.Ε.

«ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΣΥΜΒΟΛΗΣ ΣΤΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ»

14:30 Μελισσοκομικά προϊόντα και καταναλωτής

Τσέκερης Κωσταντίνος, Πρόεδρος ΙΝ.ΚΑ.

«Η ΜΕΛΙΣΣΑ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ»

15:00 Μελισσοκομία, Παρόν και Μέλλον ***ΧΟΡΗΓΟΣ***

Κράγιας Γεράσιμος, Πρόεδρος Ο.Μ.Σ.Ε. - **«Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΣΗΜΕΡΑ»**

Μπίστη Μαρία, Γεωπόνος ΠΑΣΕΓΕΣ, Εκπρόσωπος στην COPA COGECA & στη συμβουλευτική επιτροπή της Ε.Ε. - **«ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ»**

Παπαδόπουλος Παναγιώτης, Γεωπόνος

«ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ»

Μπαλωτής Γιώργος, MSc. Γεωπόνος, Ι.Γ.Ε.

«ΤΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟ»

Καρατάσου Κατερίνα, Κτηνίατρος Επόπτρια Μελισσοκομίας Μελ/κου Κέντρου Κρήτης – **«ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΜΕΛΙΣΣΟΠΑΘΟΛΟΓΙΑ, ΠΑΡΑΛΛΗΛΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ»**

17:00 Ευρωπαϊκά προγράμματα και Μελισσοκομία

Dr Ξενάκης Αλέξανδρος, Ιόνιο Πανεπιστήμιο, Τμήμα Πληροφορικής, Προγράμματα Κοινοτικών Επιδοτήσεων

«ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΜΕΘΟΔΩΝ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗΣ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ»

17:30 Τσιμίνης Σιδέρης, «ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ - ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ»

Προϊόντα Μέλισσας & Αθλητισμός

Η αθλητιατρική είναι μια επιστήμη διαφόρων κλάδων γνώσης και εκπαίδευσης που μελετά την φυσική δραστηριότητα των ανθρώπων- αθλητών, με σκοπό τη βελτίωση της αθλητικής απόδοσης και την πρόληψη των διαταραχών που προέρχονται από την κακή χρήση του σώματος.

Είναι αλήθεια πως η έντονη αγωνιστική επιβάρυνση που αντιμετωπίζουν οι αθλητές και ο περιορισμένος χρόνος αναζωογόνησης τους καταπονεί τόσο πνευματικά όσο και σωματικά.
Σ' όλα αυτά έχουν επιπρόσθετα να αντιμετωπίσουν και το μεγάλο ψυχολογικό στρες αλλά και τις πολλές και κουραστικές μετακινήσεις.
Το μόνο που μπορεί να βοηθήσει τους αθλητές σ΄ αυτή την επίπονη διαδικασία του πρωταθλητισμού είναι μια σωστή και ισορροπημένη διατροφή.
Η σωστή διατροφή είναι αυτή που δίνει:
1)Κατάλληλη ενεργειακή προσφορά [ποσοτική]
2)Ιδανική ισορροπία των διαφόρων βασικών συστατικών [ποιοτική]
Τα συμπληρώματα διατροφής για συγκεκριμένες ανάγκες μιας καθορισμένης αθλητικής δραστηριότητας κρίνονται απαραίτητα όταν μιλάμε για επίπεδο πρωταθλητισμού και όχι απλής ερασιτεχνικής άθλησης.
Το γεγονός ότι τα μελισσοκομικά προϊόντα έχουν σημαντική θετική επίδραση στον αθλητισμό και στους αθλητές συγκεκριμένα είναι ήδη ευρέως γνωστό.
Τόσο ο βασιλικός πολτός, η γύρη (σε ρόφημα κατόπιν προπόνησης), η πρόπολη και το μέλι ως άμεση πηγή ενέργειας είναι τα βασικά συνεργαλεία που μπορούν να στηρίξουν κατάλληλα τον οργανισμό ενός κορυφαίου αθλητή.

Dr. N. Τζουρούδης
Αθλητίατρος

Διατροφική και Θεραπευτική αξία του μελιού

Το μέλι αποτελεί τροφή του ανθρώπου από τα αρχαία χρόνια. Αποτελείται 70-80% από σάκχαρα, κυρίως γλυκόζη και φρουκτόζη και έχει μεγάλη θρεπτική αξία. Έχουν αναγνωρισθεί πάνω από 180 διαφορετικές ουσίες στο μέλι που το καθιστούν πολύτιμη τροφή. Περιέχει νερό, οργανικά οξέα, πρωτεΐνες και αμινοξέα, μεταλλικά στοιχεία σε μικρές ποσότητες (κάλιο, ασβέστιο, μαγνήσιο, σίδηρο κ.ά.), ένζυμα, συμπλέγματα πρωτεϊνών, βιταμίνες (B2, B6, C, D, E, παντοθενικό οξύ, φολικό οξύ κ.ά), φυσικές αρωματικές ουσίες κ.ά.

Το μέλι έχει σημαντική θεραπευτική δράση. Συμβάλλει κατά της δυσκοιλιότητας, βοηθά τη λειτουργία της καρδιάς, έχει αντιβακτηριδιακή δράση και εμποδίζει την ανάπτυξη μικροοργανισμών, ενώ έχει παρατηρηθεί γρήγορη αποκατάσταση της υγείας ατόμων που κατανάλωναν μέλι και έπασχαν από λοιμώξεις. Το μέλι έχει χρησιμοποιηθεί ευρύτατα στην επούλωση πληγών και χειρουργικών τραυμάτων. Τελευταία γίνονται μελέτες για τη δράση των αντιοξειδωτικών και φλαβονοειδών που περιέχονται στο μέλι και που θα βοηθήσουν στην καταπολέμηση του καρκίνου.
Η κατανάλωση μελιού βοηθά στη γρηγορότερη αποκατάσταση της υγείας σε περιπτώσεις αναιμίας, λόγω του σιδήρου που περιέχει. Συμβάλλει ακόμη στην καταπολέμηση του έλκους στο στομάχι και ανακουφίζει από τον πονόλαιμο. Το μέλι αποτελεί μια πολύτιμη τροφή και δεν πρέπει να λείπει από τη διατροφή μας.

Ίσαρη Γεωργία
Κλινικός Διαιτολόγος-Διατροφολόγος, Επιστημονικός Συνεργάτης νοσοκομείου «Αττικόν»

Γιατί είναι σημαντικό να τρώμε πρωινό;

Το πρωινό είναι το σημαντικότερο γεύμα της ημέρας καθώς βοηθάει ώστε ο μεταβολισμός να ενεργοποιηθεί από νωρίς και να παραμείνει ενεργός όλη την ημέρα.
Το αποτέλεσμα όλων αυτών είναι τα άτομα που καταναλώνουν πρωινό να προσλαμβάνουν περισσότερα θρεπτικά συστατικά, να έχουν μεγαλύτερη ευεξία και ταυτόχρονα να είναι πιο αδύνατα.
Για να έχουμε μία ισορροπημένη διατροφή το πρωινό θα πρέπει να καλύπτει περίπου το 20% των ημερήσιων αναγκών μας σε ενέργεια και μακροθρεπτικά συστατικά (υδατάνθρακες, πρωτεΐνες και λίπη). 40% θα πρέπει να καλύπτεται στο μεσημεριανό, 20% στο βραδινό και το υπόλοιπο 20% στα ενδιάμεσα γεύματα.
Ένα καλό πρωινό περιλαμβάνει 3 κύριες ομάδες τροφίμων και συγκεκριμένα: φρούτα ή χυμό, γαλακτοκομικά και δημητριακά ή ξηρούς καρπούς.

Τα γαλακτοκομικά θα προσφέρουν πρωτεΐνες που είναι πολύτιμες για την διατήρηση της μυϊκής μάζας, ασβέστιο και βιταμίνη D για χτίσιμο ενός γερού σκελετού. Τα δημητριακά και οι ξηροί καρποί είναι μια εξαιρετική πηγή υδατανθράκων και καλών λιπαρών που θα προσφέρουν στον οργανισμό ενέργεια για να ανταπεξέλθει στις δυσκολίες της ημέρας.
Το μέλι είναι βασικό στοιχείο του καλού πρωινού και όπως είδαμε το πρωινό είναι το σημαντικότερο γεύμα της ημέρας. Υπάρχουν πολλοί τρόποι να συνδυαστεί το μέλι με τα άλλα συστατικά του πρωινού μας και πρέπει να το χρησιμοποιούμε καθημερινά ώστε να μεγιστοποιούμε την πρόσληψη θρεπτικών συστατικών.

Βαγγέλης Ζουμπανέας
Διαιτολόγος - Διατροφολόγος

Το μέλι στην αθλητική διατροφή

Οι υδατάνθρακες είναι η πιο σημαντική πηγή ενέργειας για τα άτομα που ασκούνται τακτικά. Η κατανάλωση υδατανθράκων πριν, κατά την διάρκεια και μετά την προπόνηση είναι απαραίτητη για την πρόληψη της κόπωσης και την βελτίωση της απόδοσης.

Το μέλι αποτελεί μία από τις σημαντικότερες πηγές υδατανθράκων και μπορεί εύκολα να συμπεριληφθεί στην διατροφή των αθλητών. Ήδη από την αρχαιότητα οι αθλητές κατανάλωναν μέλι με γάλα ή με σύκα πριν αγωνιστούν καθώς το θεωρούσαν αναζωογονητικό του οργανισμού. Το μέλι πέπτεται εύκολα και απορροφάται με αργό ρυθμό από το γαστρεντερικό σύστημα με αποτέλεσμα να παρέχει σταθερά ενέργεια κατά την διάρκεια της προπόνησης.

Σε αντίθεση με την ζάχαρη, δεν προκαλεί απότομη αύξηση των επιπέδων σακχάρου στο αίμα που εν συνεχεία επιφέρει έντονη μείωση των επιπέδων κατά την διάρκεια της προπόνησης (υπογλυκαιμία).

Έχει επίσης αποδειχτεί ότι η κατανάλωση του βελτιώνει την απόδοση ιδιαίτερα κατά την διάρκεια αθλημάτων αντοχής. Επιπλέον η κατανάλωση του μετά την προπόνηση βοηθάει στην βέλτιστη αναπλήρωση των αποθηκών γλυκογόνου και την αποκατάσταση του μυϊκού ιστού.

Έχει ακόμα αποδειχτεί ότι ενεργοποιεί το ανοσοποιητικό σύστημα και βοηθά στην επούλωση των πληγών. Το μέλι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την εύκολη και οικονομική παρασκευή αθλητικών ποτών, προϊόντων που στην αγορά έχουν αρκετά μεγαλύτερο κόστος.

Ιωάννα Κοντελέ
Διαιτολόγος - Διατροφολόγος

ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Για υψηλότερες επιδόσεις φρέσκος βασιλικός πολτός "fresh"

σε επιλεγμένα φαρμακεία

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ

- 100% φυσικό προϊόν.
- Χωρίς συντηρητικά.
- Χωρίς παρενέργειες.
- ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ σε κάθε δίαιτα.

- ΑΝΑΝΕΩΝΕΙ σωματικές και πνευματικές δυνάμεις
- ΤΟΝΩΝΕΙ τη μνήμη
- ΑΥΞΑΝΕΙ την αντοχή την σεξουαλική δραστηριότητα και τη γονιμότητα
- ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΑ τις ελεύθερες ρίζες
- ΑΝΑΖΩΟΓΟΝΕΙ ηλικιωμένους και καταπονημένους οργανισμούς

ΜΕ.Κ.Ε. - Μ.Ι. ΚΟΥΚΟΥ
ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΑΘΗΝΑ: Τηλ. & Fax: 210.9767.202, 210.8970.629
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: Τηλ.: 2310.315.380
ΠΑΤΡΑ: Τηλ.: 2610.337.700

ΦΡΕΣΚΟΣ ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ ΠΟΛΤΟΣ - ΓΥΡΗ - ΠΡΟΠΟΛΗ - ΜΕΛΙ - ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΪ

Η Μελισσοκομία στην Αρχαία Ελλάδα

Η άσκηση της μελισσοκομίας φαίνεται πως ήταν γνωστή στον ελλαδικό χώρο από τη δεύτερη τουλάχιστον π.Χ. χιλιετία. Εφόσον το κερί χρησιμοποιούνταν (και) για φωτισμό σημαίνει ότι ήταν ένα κοινό υλικό η προέλευση του οποίου δύσκολα θα μπορούσε να εξηγηθεί μόνο από το κυνήγι των άγριων μελισσιών.

Στην Αρχαία Ελλάδα ο Ησίοδος, αναφέρεται σε «σκεπαστές κυψέλες», ενώ αργότερα η απόσταση μεταξύ των μελισσοκομείων στην Αττική φαίνεται πως έχριζε νομοθετικής ρύθμισης. Την ανέλαβε ο Σόλων, ο οποίος στη νομοθεσία του καθόριζε μεταξύ άλλων και την απόσταση μεταξύ δύο μελισσοκομείων.

Όσον αφορά στα προϊόντα της μέλισσας, αυτά ήταν κεφαλαιώδους σημασίας για τους Αρχαίους Έλληνες. Το μέλι που ήταν η μοναδική τους γλυκαντική ουσία χρησιμοποιούνταν στη μαγειρική, στη βαφή υφασμάτων, στην παρασκευή αρωμάτων, στην παραγωγή υδρομέλιτος και συναφών ποτών, για τη συντήρηση φρούτων και λαχανικών αλλά και τη διατήρηση του νεκρού σώματος, για προσφορές σε νεκρούς και θεούς και φυσικά στην ιατρική. Προκαλεί εντύπωση ότι σε φαρμακευτικές συνταγές προτείνεται για ορισμένες παθήσεις η χρήση συγκεκριμένων ειδών μελιού, όπως αττικού ή ποντικού. Φαίνεται πως οι αρχαίοι γιατροί γνώριζαν, αιώνες πριν η σύγχρονη έρευνα το αποδείξει, πως ορισμένα είδη μελιού έχουν πολύ καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιούμενα για συγκεκριμένους θεραπευτικούς σκοπούς απ' ότι άλλα. Το κερί χρησιμοποιούνταν στην ιατρική και την κοσμητολογία της εποχής, στη ναυπηγική, ως μέσο φωτισμού, στην εγκαυστική ζωγραφική, στην κατασκευή παιχνιδιών και για την περιποίηση των μαλλιών. Η πρόπολη ήταν επίσης γνωστή στους Αρχαίους Έλληνες, όπως γνωστές ήταν και ορισμένες θεραπευτικές ιδιότητες του δηλητηρίου της μέλισσας.

Γιώργος Μαυροφρύδης
Αρχαιολόγος, ΜΑ

Μέλι σύμβολο και βασικό υλικό στην γαστρονομία

Ο άνθρωπος από την αρχαία εποχή είχε θεοποιήσει την δημιουργό μέλισσα και στην συνέχεια είχε θεωρήσει ότι το ίδιο το μέλι πρέπει να είναι τροφή των Θεών - Αμβροσία και Νέκταρ - υδρομέλι - το νερό που περισυλλέγεται από το ξέπλυμα της κηρήθρας μαζί με όσο μέλι έχει απομείνει.

Οι άνθρωποι έπειτα, με την εμπειρία τους πάνω στην χρήση του μελιού όμως παρατήρησαν και κάποιες θαυματουργές και έτσι το χρησιμοποίησαν και σαν φάρμακο για πάρα πολλές αρρώστιες ακόμη και σαν καλλυντικό . Μικρά μπαλάκια με βότανα ζυμωμένα με μέλι ήταν ο πρόγονος των παρασκευασμάτων για την απόκτηση δροσερής αναπνοής.

Εδώ στην Ελλάδα που το μέλι είναι μια αρχέγονη τροφή και μάλιστα εξαιρετικής ποιότητας και ακολουθεί την διατροφική πορεία όλων μας από τα πρώτα μας χρόνια θα ξεκινήσουμε από μία προελληνική θεότητα, τον Αρισταίο θεό της βλάστησης, που προϋπήρχε του Δία και θεωρείται ότι αυτός δίδαξε τους ανθρώπους την μελισσοκομία .

Γεγονός λοιπόν είναι ότι έχουμε βάλει συνειδητά πολύ ψηλά στην εκτίμησή μας το μέλι σαν ένα εξαιρετικό διατροφικό προϊόν και σαν ένα από τα δυο-τρία χαρακτηριστικά υλικά της μεσογειακής κουζίνας, στην ίδια μοίρα με το ελαιόλαδο , τώρα μάλιστα που οι τάσεις για πιο υγιεινό και φυσικό τρόπο διατροφής όλο και μεγεθύνεται και αποκτά ευτυχώς όλο και πιο πολλούς οπαδούς. Έτσι εκτός από τις ιδιότητες του που το έχουν αναγορεύσει σαν ένα εκπληκτικό φυσικό φάρμακο, το μέλι με τις 182 διαφορετικές ουσίες έχει και μεγάλη θρεπτική αξία. Και για χαιρετισμό .. μια παροιμία ελληνική.. Αν δεν έχεις μέλι στο πιάτο, ας έχεις στο στόμα..

Βάσω Σμυρλή
Δημοσιογράφος Γαστρονομίας - Συγγραφέας

Η Μελισσοκομία στην Ελλάδα

Η χώρα μας είναι ένας τόπος με πλούσια μελισσοκομική ιστορία και παράδοση. Από την αρχαιότητα ο άνθρωπος είχε εντάξει το μέλι στην καθημερινή του διατροφή, όχι μόνο ως τρόφιμο αλλά και ως θεραπευτικό μέσο, αναγνωρίζοντας τις ευεργετικές του ιδιότητες.
Αυτό άλλωστε φαίνεται και από τις γραπτές αναφορές στο ευλογημένο προϊόν από μεγάλες προσωπικότητες της αρχαιότητας όπως ο Ιπποκράτης, ο Πυθαγόρας κ.α.
Σήμερα η χώρα μας διαθέτει περίπου 1.400.000 μελισσοσμήνη εγκατεστημένα σχεδόν στο σύνολό τους σε ευρωπαϊκές κυψέλες κατέχοντας έτσι την τρίτη θέση σε πληθυσμό στην Ευρωπαϊκή Ένωση με ποσοστό 15,72% μετά την Ισπανία και τη Γαλλία. Με τον κλάδο ασχολούνται πάνω από 20.000 μελισσοκόμοι από τους οποίους μόνο οι 6.000 είναι επαγγελματίες, κατέχοντας όμως το 66% των κυψελών.
Έπειτα, στη χώρα μας η μέση ετήσια παραγωγή μελιού φτάνει τα 10 κιλά ενώ την ίδια στιγμή σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες η παραγωγή ξεπερνά τα 30 κιλά. Από το γεγονός αυτό γίνεται κατανοητό πως το ελληνικό μέλι παράγεται πιο δύσκολα σε σχέση με το μέλι άλλων ευρωπαϊκών χωρών αλλά είναι πυκνόρρευστο και εξαιρετικά αρωματικό.
Τέλος, αξίζει να αναφερθεί πως η ελληνική μελισσοκομία οφείλει τη σημερινή της θέση τόσο στις Συνεταιριστικές όσο και στις Συνδικαλιστικές Οργανώσεις των μελισσοκόμων.
Στην θέση των οργανώσεων αυτών σήμερα δραστηριοποιείται η Ομοσπονδία Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδος (Ο.Μ.Σ.Ε.) με συνδικαλιστική δράση και έδρα τη Λάρισα και η Κοινοπραξία Μελισσοκομικών Συνεταιρισμών Ελλάδας, με έδρα τη Θεσσαλονίκη.

Γεράσιμος Κράγιας
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ ΣΥΛΛΟΓΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ (ΟΜΣΕ)

Βιολογικός τρόπος παραγωγής μελισσοκομικών προϊόντων

Στην εισήγηση που ακολουθεί περιγράφονται οι προδιαγραφές βιολογικού τρόπου εκτροφής μελισσοσμηνών βάσει του Κανονισμού 1804/99.
Οι προδιαγραφές αυτές περιληπτικά περιλαμβάνουν:
Γενικές αρχές, περίοδος μετατροπής, καταγωγή των μελισσών, θέση των μελισσοκομείων, διατροφή, πρόληψη ασθενειών, κτηνιατρική αγωγή, ορθές πρακτικές εκτροφής, υλικά και ουσίες που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στην κατασκευή, επισκευή, καθαρισμό, απολύμανση, των εγκαταστάσεων και των κτηρίων, των κυψελών, των κηρυθρών, των πλαισίων, των σκευών και του εξοπλισμού γενικότερα.

Μεγάλης σημασίας είναι η συστηματική τήρηση αρχείων σχετικά με :

- την προμήθεια βασιλισσών, μελισσοσμηνών και κεριού
- την εκάστοτε θέση των μελισσοκομείων καθώς και τις ημερομηνίες μετακίνησής τους
- τα στοιχεία αναγνώρισης των κυψελών
- τον τύπο και την ποσότητα των προϊόντων που χορηγούνται κατά την περίοδο της τεχνητής διατροφής, καθώς και τις ημερομηνίες χορήγησης
- τα φάρμακα που τυχόν χρησιμοποιούνται, τη δραστική ουσία τους, τη διάγνωση, τη δοσολογία, τη διάρκεια της αγωγής, καθώς και την περίοδο αναμονής τους
- τις αφαιρέσεις των πλαισίων μελιού και τις ενέργειες συλλογής του
- τον τρόπο αποθήκευσης και την ποσότητα των παραγόμενων προϊόντων

Να σημειωθεί πως οι μελισσοκόμοι οφείλουν να τηρούν και να εφαρμόζουν τις αρχές ορθής πρακτικής υγιεινής και ασφάλειας (αρχές HACCP) των μελισσοκομικών τους προϊόντων, βάσει του Κανονισμού 852/2004 και να τηρούν τα αντίστοιχα αρχεία, τόσο στην πρωτογενή παραγωγή όσο και στα στάδια της συσκευασίας, μεταποίησης, αποθήκευσης και διανομής .

Τέλος γίνεται σύντομη αναφορά σε στατιστικά στοιχεία βιολογικού τρόπου εκτροφής μελισσοσμηνών στην Ελλάδα.

Μπίστη Μαρία
Γεωπόνος ΠΑΣΕΓΕΣ, Εκπρόσωπος στην COPA CODEGA & στη Συμβουλευτική Επιτροπή της Ε.Ε.

νέα πνοή στην πιστοποίηση βιολογικών προϊόντων

διαδρομές ποιότητας

BIO

QWays

ΕΛ-04-ΒΙΟ

ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

αλλάζουμε το τοπίο

Η δραστηριοποίηση της Qways ως φορέα πιστοποίησης δημιούργησε νέες συνθήκες στο χώρο της Βιολογικής Γεωργίας, γεγονός που συμβάλλει τόσο στην ποιοτική και ποσοτική ανάπτυξη του κλάδου, όσο και στη διαμόρφωση ενός "εναλλακτικού" γεωργικού και καταναλωτικού προτύπου. Η Qways είναι ο πρώτος Φορέας που αδειοδοτήθηκε μετά από πολλά χρόνια στο χώρο του Ελέγχου & της Πιστοποίησης προϊόντων Βιολογικής Γεωργίας. Συγκροτείται από καταξιωμένα στελέχη του χώρου και νέους επιστήμονες. Φέρει μια νέα αντίληψη, που αντικατοπτρίζεται στο Σύστημα Ελέγχου & Πιστοποίησης που εφαρμόζει.

ποιότητα υπηρεσιών

- ✓ **Παροχή** έγκαιρων υπηρεσιών υψηλής ποιότητας
- ✓ **Προαγωγή** ποιότητας με συνεχή εκπαίδευση - κατάρτιση στελεχών
- ✓ **Υιοθέτηση** της αρχής της συνεχούς βελτίωσης, με σεβασμό στον άνθρωπο, το περιβάλλον και σημασία στον παραγωγό
- ✓ **Εξασφάλιση** της αμεροληψίας, ανεξαρτησίας και αξιοπιστίας σε κάθε απόφαση πιστοποίησης
- ✓ **Διασφάλιση** της εμπιστευτικότητας από το προσωπικό και τους συνεργάτες στη διαχείριση των δεδομένων που σχετίζονται με την πιστοποίηση.
- ✓ **Επιδίωξη** μέσω των ελέγχων, της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας
- ✓ **Συνεχής αναβάθμιση** της υποδομής και τεχνογνωσίας

διαπίστευση
ΕΣΥΔ
ΕΝ 45011 αρ. πιστ. 314/06
επίβλεψη-εποπτεία
AGROCERT
Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων
ΕΛ-04-ΒΙΟ

Δημοκρατίας 8, Μελίσσια ΤΚ:15127
Τηλ. 210 61 30 070 ΦΑΞ 210 61 36 071
http://www.qways.gr info@qways.gr

ΑΞΙΑ ΣΤΗΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Μελισσοκομία και μελισσοθεραπεία: μια σχέση παράλληλης ανάπτυξης κι εξέλιξης

Επί χιλιάδες χρόνια ο άνθρωπος θεραπεύει τον άνθρωπο χρησιμοποιώντας τα προϊόντα της μέλισσας και για ακόμα περισσότερα χρόνια η διατροφή μας μ' αυτά τα προϊόντα ενισχύει το ανοσοποιητικό μας σύστημα, μας χαρίζει υγεία κι ευεξία κι ακόμη ομορφιά κι επιδόσεις στα αθλήματα.
Η μελισσοκομία και η μελισσοθεραπεία συνεξελίχθηκαν και τροφοδότησαν η μια την ανάπτυξη της άλλης.
Η μεν μελισσοθεραπεία ζητά απ' την μελισσοκομία προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας, πιστοποιημένα, σε ικανή ποσότητα και σε προσιτή τιμή
Η δε μελισσοκομία εξασφαλίζει μέσω της Μελισσοθεραπείας μια ποιοτική αγορά για τα μελισσοκομικά προϊόντα, την καλύτερη δυνατή προώθηση και κίνητρα ενασχόλησης για νέους ή αναβάθμισης για τους παλιούς μελισσοκόμους
Η επιστημονική έρευνα τα τελευταία 30 χρόνια ασχολείται όλο και περισσότερο με τη μέλισσα και τα προϊόντα της επανεφευρίσκοντας τη μελισσοθεραπεία.
Χρειαζόμαστε μια εντελώς νέα νομοθεσία για να κατοχυρώσουμε τα παλιότερα φάρμακα στην ιστορία αλλά και τους χρήστες τους.
Ένα πρώτο βήμα είναι η ίδρυση ενός πιστοποιητικού οργανισμού από τους ίδιους τους μελισσοκόμους με την ουσιαστική συνδρομή των επιστημόνων του κλάδου.

Το μέλι είναι εθνικό προϊόν και έχει κερδίσει την προσοχή του Υπουργείου. Σημαντικό ρόλο παίζουν οι μελισσοκομικές οργανώσεις (ΟΜΣΕ, Διεπαγγελματική) αλλά και τα Μελισσοκομικά Κέντρα και η ΠΑΣΕΓΕΣ.

Συμπερασματικά, και η μελισσοκομία και η μελισσοθεραπεία έχουν κάμποσο δρόμο να διανύσουν μέχρι να μπορέσουν να καλύψουν τη «ζήτηση».

Κατερίνα Καρατάσου
Κτηνίατρος - Επόπτρια μελισσοκομίας Μελισσοκομικού Κέντρου Κρήτης

Επίδειξη Μεθόδων Ηλεκτρονικής Αναζήτησης Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων

Στη σημερινή κοινωνία της υπερπληροφόρησης, το διαδίκτυο τείνει να είναι η πιο έγκυρη πηγή ενημέρωσης του σύγχρονου ανθρώπου σχετικά με τις πιο νέες ανακαλύψεις και προγράμματα.

Στην χώρα μας η χρήση του διαδικτύου, αν και έχει επεκταθεί, εντούτοις δεν χρησιμοποιείται κατάλληλα από κλάδους όπως αυτός της μελισσοκομίας για την περαιτέρω ανάπτυξή τους.

Με την βοήθεια της ευρωπαϊκής ένωσης θα υποδείξουμε απλές μεθόδους, έτσι ώστε και ο τελευταίος μελισσοκόμος, στο πιο απόκρημνο μέρος της χώρας μας να γίνει δέκτης της νέας τεχνολογίας και τεχνογνωσίας, και να μπορέσει να τη χρησιμοποιήσει έτσι ώστε να γνωρίσει τα διάφορα ευρωπαϊκά προγράμματα που εμπίπτουν στο ενδιαφέρον του.

Μέσα από αυτή τη διαδικασία δεν θα επωφεληθεί μόνο ο κάθε επαγγελματίας ξεχωριστά, αλλά και η μελισσοκομία στο σύνολό της

Dr Ξενάκης Αλέξανδρος,
Ιόνιο Πανεπιστήμιο , τμήμα πληροφορικής , προγράμματα κοινοτικών επιδοτήσεων

Ότι δεν συμφέρει το μελίσσι δεν συμφέρει και την μέλισσα

Το μελίσσι αποτελεί πρότυπο για τον πολίτη – καταναλωτή.

- Δεν επιλέγει υλικούς παραδείσους και δεν στοχεύει στον υπερκαταναλωτικό ευδαιμονισμό που κυριαρχείται από το όνειρο του ανθρώπινου νεοπλουτισμού.
- Δεν αρκείται στην απόλαυση της αδράνειας δεν ξεχνά το χρέος και το καθήκον του προς τη δική του κοινωνία.
- Διαθέτει εγκράτεια, αυτοκυριαρχία χωρίς ατομιστική ιδεολογία και καιροσκοπική διάθεση.
- Διδάσκει και δημιουργεί ατμόσφαιρα γαλήνης, αρμονίας, απαλλαγμένης από αντιθέσεις και δυσαρμονίες.
- Προκαλεί τον θαυμασμό του ανθρώπου στην εκτέλεση του έργου του, και αποτελεί παράδειγμα η ευπείθεια, η πειθαρχία των μελών του στους δικούς του νόμους.

Το ΙΝΚΑ και οι πολίτες – καταναλωτές ζητούν από τους παραγωγούς και τους τυποποιητές να θεσπίσουν τις ετικέτες ποιότητας.
Οι καταναλωτές είναι υποψιασμένοι γι' αυτό προβληματίζονται, αναζητούν, συγκρίνουν, επιλέγουν, άρα η ξεκάθαρη πληροφόρηση μέσω της ετικέτας της προέλευσης ενός προϊόντος και ειδικότερα των συστατικών του αποτελούν αιτήματά τους.

Γι' αυτό οργανωθείτε σε καταναλωτικές οργανώσεις.
Κάθε καταναλωτής να γίνει ενεργός πολίτης. Ας δώσουμε το μήνυμα πως ότι δεν συμφέρει το άτομο δεν συμφέρει και το κοινωνικό σύνολο.

Κωνσταντίνος Τσέκερης
Πρόεδρος Ινστιτούτου Καταναλωτών (ΙΝΚΑ)

team work communication

Strategic Communication

Public Relations

Press Relations

Community Relations

Corporate Social Responsibility

Political Campaigns

Sponsoring

Event Management

Publications

46, PANEPISTIMIOU str. / 1st FLOOR - 106 78 ATHENS, GREECE
tel.: +30 210 3303556-7, fax: +30 210 3303557
e-mail: twc@otenet.gr - website: www.twc.gr

ΧΟΥΧΟΥΤΑΣ ΑΛΕΞ. ΓΕΩΡΓΙΟΣ

ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΤΕΧΝΗΤΩΝ ΚΗΡΗΘΡΩΝ
ΕΜΠΟΡΙΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ

ΝΙΚΗΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
ΤΗΛ. 23750 22219 FAX 23750 22854

Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΓΓΥΑΤΑΙ
ΤΗΝ ΑΥΞΗΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Η ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΜΑΣ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΦΥΣΙΚΗ ΓΥΡΗ ΚΑΙ ΚΕΡΙΑ ΕΚΚΛΗΣΙΑΣ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΤΥΠΩΝ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΕΠΙΔΑΣ

Νέα Μανολάδα Ηλείας
Τ.Κ. 27052

- ΜΕΛΙΣΣΟΣΜΗΝΗ
- ΓΥΡΗ (άπο άνθη της Ελληνικής φύσης)
- ΒΑΣΙΛΙΣΣΕΣ
(Επιλεγμένες , Φυσικής Γονιμοποίησης)
- ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΠΟΛΤΟ

Τηλ. 26230 .71900
Κιν. 6977 .249090

Με την γνωστή άνια ποιότητα!!!

ΚΥΨΕΛΕΣ ΧΑΛΚΙΔΟΣ

ΕΥΑΓ. Δ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΗΣ & υιοι

Η 25ετή πείρα μας στην κατασκευή της κυψέλης σας εγγυάται για την ποιότητα, αντοχή & ακρίβεια διαστάσεων απο ξυλεία εισαγωγής μας
Κατασκευάζονται κυψέλες των 10, 8 & 5 πλαισίων.

ΜΥΤΙΚΑΣ ΧΑΛΚΙΔΑΣ - ΤΗΛ. 2221 0 51140 (πρωϊ), 52990 (απόγευμα)

Μέλιντον

ΟΡΕΙΝΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ

Από άνθη, βότανα & κωνοφόρα

Melintion

GREEK MOUNTAIN AREAS

From conifers & wild flowers

Θεάρεστον

ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΝΗΣΙΩΝ

Από θυμάρι & ευγενή άνθη

Theareston

GREEK ISLANDS

From thyme & wild flowers

Το μέλι, πλούσιο σε ιχνοστοιχεία και βιταμίνες, χαρίζει ζωντάνια και ενεργητικότητα, βοηθάει στην ανάπτυξη σώματος και μυαλού, είναι βάση της σωστής υγιεινής διατροφής.

Είναι το φυσικό "γλυκό γιατρικό" για τον πονόλαιμο, την αϋπνία και το κρυολόγημα.

Επιδρά ενεργητικά στην ανάπλαση των πνευμονικών κυττάρων (ιδιαίτερα ωφέλιμο για τους καπνιστές).

Οι εξαίσιες κλιματολογικές συνθήκες του Ελληνικού χώρου, σε συνδυασμό με την αφθονία άγριων αρωματικών και αυτοφυών φυτών καθιστούν το Ελληνικό μέλι ξεχωριστό και μοναδικό για τη διαύγεια, το χρώμα, τα συστατικά και την πλούσια γεύση του.

Το Ελληνικό μέλι είναι ό,τι πολυτιμότερο παράγει η Ελληνική φύση.

Honey, rich in micro-elements and vitamins, gives vitality and energy, enables growth of body and mind and forms the basis of healthy nutrition.

It is the natural "sweet remedy" for sore throats, insomnia and the common cold. It effectively helps regeneration of lung cells, particularly beneficial to smokers.

The excellent climatic conditions of the Greek land, combined with abundantly growing indigenous herbs and plants, give Greek honey its exceptionally unique clarity, color, texture and taste.
Greek honey is one of the most precious products of Greek Nature.

ΚΕΝΤΡΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ GREEK BEEKEEPING CENTER

ΚΕΝΤΡΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ - Π. ΚΑΒΟΥΡΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. / GREECE BEEKEEPING CENTER - P. KAVOYRAS & CO

ΕΔΡΑ: ΚΑΝΑΡΗ 23, 143 43 Ν. ΧΑΛΚΗΔΟΝΑ ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ.: 210.25 20 910 - FAX: 210.25 10 422, **ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ:** ΜΑΙΑΝΔΡΟΥ 10, 143 43 Ν. ΧΑΛΚΗΔΟΝΑ, ΤΗΛ: 210.25 33 313

CENTRAL: 23 KANARI STR. 143 43 N. HALKIDONA ATHENS GREECE, TEL.: 210.25 20 910 - FAX: 210.25 10 422, **BRANCH:** 10 MEANDROY STR., 143 43 N. HALKIDONA ATHENS GREECE, THL.: 210.25 20 910 - FAX: 210.25 10 422

e-mail: beekeep@otenet.gr, www.honey-center.gr

Δυσκοιλιότητα;

...χελαφρώστε τους...
φυσικό προϊόν
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΜΕ ΓΡΑΦΗ BRAILLE
Lavipharm
Laxemel®
Υπόθετα Ενηλίκων
6 Υπόθετα για την αντιμετώπιση της δυσκοιλιότητας
Άμεσα αποτελεσματικό, δρα σε 10 λεπτά
Κατάλληλο για την περίοδο της κύησης & της γαλουχίας
Δε χρειάζεται ψυγείο

Άμεσα Αποτελεσματικό
Δρα προγραμματισμένα σε 10 λεπτά

Το Laxemel αντιμετωπίζει την αποφρακτικού τύπου έμμονη δυσκοιλιότητα ή περιστασιακή ή επαναλαμβανόμενη.
Απόλυτα φυσικό σέβεται τη φυσιολογική λειτουργία του εντέρου.
Δεν είναι υπακτικό για αυτό δεν εμφανίζει ανοχή & ανεπιθύμητες ενέργειες.
Με τοπική δράση, ιδανικό όπου η προσπάθεια για εντερική λειτουργία πρέπει να αποφεύγεται.

Lavipharm

LAVIPHARM HELLAS A.E., ΟΔΟΣ ΑΓΙΑΣ ΜΑΡΙΝΑΣ, Τ.Θ. 59, 190 02 ΠΑΙΑΝΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ, ΤΗΛ.: 210 6691 000, Fax: 210 6691 321, www.lavipharm.com