

Περιοδική έκδοση του
Επιστημονικού Κέντρου
Μελισσοθεραπείας

μελίαμα



ΤΕΥΧΟΣ 6 • ΑΝΟΙΞΗ – ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2007 • ΤΙΜΗ 3,00 ΕΥΡΩ

ΜΕΛΙΑΜΑ 2007 & ΓΙΟΡΤΗ ΜΕΛΙΟΥ
8, 9 & 10 ΙΟΥΝΙΟΥ ΣΤΟ Ι.Γ.Ε.



Η ΠΡΟΠΟΛΗ & ΤΑ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ
ΣΕ ΔΕΡΜΑΤΙΚΕΣ ΠΑΘΗΣΕΙΣ

ΑΠΟΤΡΟΦΗ ΤΗΣ ΡΥΠΑΝΣΗΣ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ



elixir



Spices & Herbs

Ευριπίδου 41, Αθήνα

τηλ: 210 3215141 φαξ: 210

e-mail: elixir@otenet.gr

www.elixir.com.gr

Δυσκοιλιότητα;

...Χελαφρώστε τους...

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΜΕ ΓΡΑΦΗ BRAILLE



Κατάλληλο για την περίοδο της κύησης & της γαλουχίας

Δε χρειάζεται ψυγείο

Άμεσα Αποτελεσματικό Δρα σε **10** λεπτά

Το Laxemel αντιμετωπίζει την αποφρακτικού τύπου έμμηση 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



- | | | | |
|----|---|----|--|
| 6 | EDITORIAL | 28 | ΒΙΒΛΙΟΓΙΑΡΟΥΣΙΑΣΗ
από το Γιώργο Μαυροφρύδη,
Αρχαιολόγο-Μελισσοκόμο |
| 8 | ΜΕΛΙΑΜΑ 2007 | 30 | ΡΕΠΟΡΤΑΖ
από την Κατερίνα Καρατάσου,
Κτηνίατρο |
| 10 | ΜΕΛΙΤΟΓΟΝΑ ΦΥΤΑ
από τον Κωνσταντίνο Δημητριάδη,
Φαρμακοποιό | 32 | ΤΟ ΜΕΛΙ ΤΩΝ ΤΕΧΝΩΝ |
| 16 | ΠΕΡΓΑΜΗΝΗ
από το Γιώργο Μαυροφρύδη,
Αρχαιολόγο-Μελισσοκόμο | 34 | ΓΥΡΙΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΟΥΤΑΛΑ
από τη Μαρία Λόν |
| 18 | ΑΡΙΤHERAPY COURSE
από τον Dr. Med. Stefan Stangaci | 36 | ΑΡΘΡΟ
από τον Prof. Roch Domerego |
| 20 | ARIMEDICA 2006 | 38 | ΑΡΘΡΟ |
| 22 | ΡΕΠΟΡΤΑΖ | 40 | ΑΡΘΡΟ
από τον Καθ. Μιχαήλ Δ. Υφαντίδη |
| 24 | ΓΙΑΡΟΥΣΙΑΣΗ Ο.Μ.Σ.Ε. | 44 | ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ
από τη LAVIFARM |
| 26 | ΡΕΠΟΡΤΑΖ
από τη Μυλωνά Μυρτώ – Μαρία,
Διατροφολόγο-Διαιτολόγο | | |

ApiPharm
apitherapy • μελισσοθεραπεία

NEO



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



EUROPEAN APITHERAPY ASSOCIATION



ApiPharm
apitherapy • μελισσοθεραπεία

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



Αγαπητοί φίλοι - αναγνώστες του Μελιάματος,

Το έκτο τεύχος του περιοδικού μας που κρατάτε στα χέρια σας, αποτελεί τον ιδανικό προπομπό για να σας ανακοινώσουμε τη φετινή διοργάνωση από το Επιστημονικό Κέντρο Μελισσοθεραπείας της πολυεκδήλωσης με τίτλο «Μελιάμα 2007».

Το «Μελιάμα 2007» που θα λάβει χώρα στις 8, 9 & 10 Ιουνίου στο Ινστιτούτο Γεωπονικών Επιστημών (Ι.Γ.Ε) – Κτήμα Συγγρού αποτελεί για εμάς μια εμπειρία τόσο συναρπαστική όσο και πρωτόγνωρη.

Στα πλαίσια της εκδήλωσης θα διοργανωθεί και φέτος το 4ο κατά σειρά ετήσιο Συνέδριο Μελισσοθεραπείας, που ως βασικό σκοπό του έχει να ενημερωθεί η επιστημονική κοινότητα για τις τελευταίες εξελίξεις της Μελισσοθεραπείας και στο εγχώριο επιστημονικό περιβάλλον αλλά και στο διεθνές.

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

Γι' αυτόν ακριβώς το λόγο θα διαμορφώσουμε κατάλληλα τον περιβάλλοντα χώρο του Ι.Γ.Ε. ντύνοντάς τον με προϊόντα και υπηρεσίες της Μελισσοκομίας και Μελισσοθεραπείας, έτσι ώστε μικροί και μεγάλοι να έχουν τη δυνατότητα γνωρίσουν το μέλι, να γευτούν τα διάφορα μελισσοκομικά προϊόντα και κυρίως να μάθουν για τις τόσο σημαντικές ευεργετικές και θεραπευτικές ιδιότητες που η μέλισσα και τα παράγωγα της μπορούν να προσφέρουν στον ανθρώπινο οργανισμό.

Σας περιμένουμε όλους !

Δ. Α Σελιανάκης

Πρόεδρος Ε.ΚΕ.Μ.

μελιάμα

Η ΦΩΝΗ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑΣ



ΤΕΥΧΟΣ 6
ΑΝΟΙΞΗ-ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2007
ΤΙΜΗ ΤΕΥΧΟΥΣ 3,00€

ΕΚΔΟΤΗΣ:
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑΣ (Ε.ΚΕ.Μ.)
Χρυσών 7 - Αγαρούλι,
Τηλ. 210-2465021

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Σελιανάκης Δημήτρης

ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ
(κατ' αλφαβητική σειρά):
Δαβίας Ορέστης, βιολόγος - συγγραφέας
Δημητριάδης Κώστας, φαρμακοποιός
Ζουμπανέας Βαγγέλης, διατολόγος - διατροφολόγος
Κωστήρα Χριστίνα, κλινική διατροφολόγος - διατολόγος
Dr Λαμπρόπουλος Αθανάσιος, καθηγητής επιστήμης τροφίμων και διατροφής
Μυλωνά Μυρτώ - Μαρία, διατροφολόγος
Μυλωνάς Νίκος, γεωπόνος
Παπαϊωάννου Γιώργος, φαρμακοποιός
Παραπαρέκη Μαρία, τεχνολόγος τροφίμων
Dr Παύλου Κωνσταντίνος, εργοφυσιολόγος,
Καθ. Κλινικής διατροφής, υπεύθυνος τμήματος αθλητικής διατροφής ΕΚΑΕ, Provost / dean of faculty of the Hellenic - American University
Dr Domerego Roch, βιολόγος, αντιπρόεδρος της Arimondia Aritherapy standing committee
Σελιανάκης Δημήτρης, ειδικός μελισσολόγος
Dr Stangaciú Stefan, MD - aritherapist
Τζαλοκώστας Αναστάσιος, γεωπόνος
Τσούγκου Χριστίνα - Φαρμακοποιός
Τσούτσος Βασίλης, Ιατρός πνευμονολόγος, ομοιοπαθητικός
Dr Χίνου Ιωάννα, Εθνικό και Καποδιστριακό Παν/μιο Αθηνών, Φαρμακευτικό Τμήμα, Τομέας Φαρμακογνώσας - Χημείας Φυσικών Προϊόντων

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ - ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ:
Team Work Communication
τηλ. 210.3303556-7

ΕΚΤΥΠΩΣΗ:
ΑΛΦΑΒΗΤΟ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ ΑΕΒΕ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΕΞΟΦΥΛΛΟΥ:
Πέππ Γαβαλά - Κασαριτζιάν

Οι απόψεις που εκφράζονται από τους συγγραφείς των άρθρων είναι προσωπικές και δεν ταυτίζονται απαραίτητα με τις θέσεις του Ε.ΚΕ.Μ.



από το 1928

Εργαζόμαστε όλοι
ΜΑΖΙ

για το πιο αγαπημένο μέλι σε όλο τον κόσμο!

Για όλους εμάς στη Μελισσοκομική Εταιρεία «Αττική» - Πίττας, η έννοια σύγχρονη οικογενειακή επιχείρηση είναι τόσο μεγάλη, που αγκαλιάζει κάθε συνεργάτη μας. Ιδιαίτερα με τους Έλληνες μελισσοκόμους, πολλούς δεύτερη και τρίτη γενιά συνεργάτες μας, υπάρχει μια σχέση εμπιστοσύνης, που δημιουργήθηκε στην πολύχρονη παρουσία της εταιρείας και στις ειλικρινείς προσπάθειές της για την ανάπτυξη της μελισσοκομίας.

Βρισκόμαστε πάντα δίπλα στον Έλληνα μελισσοκόμο και του παρέχουμε:

Μόνιμη, σταθερή και μακρόχρονη συνεργασία από το 1928.

Αγορά σωστού και ποιοτικού μελιού, γύρης και βασιλικού πολτού.

Τήρηση των συμφωνιών της αγοράς.

Υποστήριξη για συνεχή εκσυγχρονισμό για τη διατήρηση και βελτίωση της ποιότητας του ελληνικού μελιού.

Αντικειμενικούς κληρικούς και οργανοληπτικούς ελέγχους του μελιού.

Συνεχή εκσυγχρονισμό και βελτίωση της ποιότητας εργασίας της μελισσοκομικής του μονάδας, όπως και της σύλληψης παραγωγής του.

Ενημέρωση για τις νέες εξελίξεις στη μελισσοκομική πρακτική και διοργάνωση συναντήσεων σε συνεργασία με καθηγητές και ειδικούς.

Δωρεάν συμβουλές για την ανάπτυξη εξατομικευμένων σχεδίων βελτίωσης της μονάδας του, με στόχο την προσαρμογή της σύγχρονης μελισσοκομικής πρακτικής στην καθημερινή εργασία του μελισσοκόμου.

Διάθεση με ευκαλίες πληρωμής μελισσοκομικού εξοπλισμού και εφοδίων (από το πρατήριο μας, Παύλου Μελά 29, Περιστερί).

Σας προσκαλούμε στη Μελισσοκομική Εταιρεία «Αττική»-Πίττας για να ενώσουμε όλοι τις δυνάμεις μας σε μια μεγάλη προσπάθεια. Δώστε μας τη χαρά να στηρίξουμε τις δραστηριότητές σας και να σας βοηθήσουμε να μετατρέψετε τη μελισσοκομική σας μονάδα σε σύγχρονη, ανταγωνιστική και βιώσιμη επιχείρηση.

Εργαζόμαστε όλοι μαζί με γνώση και σιγουριά για το μέλλον,
για το καλύτερο και πιο αγαπημένο μέλι σε όλο τον κόσμο!





Επιστημονικό Κέντρο Μελισσοθεραπείας

«ΜΕΛΙΑΜΑ 2007»

4ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑΣ & ΓΙΟΡΤΗ ΜΕΛΙΟΥ

Το Επιστημονικό Κέντρο Μελισσοθεραπείας διοργανώνει στις 8, 9 & 10 Ιουνίου 2007 στο Ινστιτούτο Γεωπονικών Επιστημών στο Μαρούσι - Κτήμα Συγγρού εκδήλωση που φέρει τον τίτλο «Μελίωμα 2007». Στα πλαίσια της εκδήλωσης αυτής θα πραγματοποιηθεί και το 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Μελισσοθεραπείας καθώς επίσης και η Γιορτή μελιού 2007.

Η εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί υπό την αιγίδα της Apimondia, διεθνούς μη κυβερνητικής οργάνωσης για τη μέλισσα και με τη συμμετοχή της Ομοσπονδίας Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδος (Ο.Μ.Σ.Ε.) του Μεσογειακού Forum Υγείας καθώς και την υποστήριξη του Ινστιτούτου Καταναλωτών (ΙΝ.ΚΑ).

Βασικός σκοπός της εκδήλωσης είναι στα πλαίσια του ετήσιου συνεδρίου η επιστημονική κοινότητα να ενημερωθεί για τις τελευταίες εξελίξεις της Μελισσοθεραπείας στην Ελλάδα και τον υπόλοιπο κόσμο.

Παράλληλα, στα πλαίσια της ανοιχτής για το κοινό Γιορτής Μελιού ο περιβάλλοντας χώρος του Ινστιτούτου Γεωπονικών Επιστημών θα διαμορφωθεί κατάλληλα με περίπτερα τα οποία προσφέρονται για την προβολή, ανάδειξη και προώθηση των προϊόντων και υπηρεσιών που σχετίζονται με τη μέλισσα και τα παράγωγά της.

Μέσα από το σύνολο των εκδηλώσεων, μικροί και μεγάλοι θα έχουν τη δυνατότητα να ζήσουν την εμπειρία της παραγωγικής διαδικασίας του μελιού μέσα από μια σειρά εκδηλώσεων, να γευτούν τα διάφορα μελισσοκομικά προϊόντα και κυρίως να γνωρίσουν τις ευεργετικές και θεραπευτικές ιδιότητες των προϊόντων της μέλισσας για τον ανθρώπινο οργανισμό.



Πληροφορίες - Εγγραφές

Πανεπιστημίου 46, Τ.Κ. 106 78, Αθήνα
τηλ. 210-3303556-7, fax 210-3303557



μελίαμα 2007

4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Μελισσοθεραπείας

& γιορτή μελιού

8, 9 & 10 ΙΟΥΝΙΟΥ

ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ (Ι.Γ.Ε.)

ΚΤΗΜΑ ΣΥΓΓΡΟΥ, ΜΑΡΟΥΣΙ ΕΙΣΟΔΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΗ



Διοργανωτής:

Επιστημονικό Κέντρο Μελισσοθεραπείας

Πληροφορίες – Εγγραφές



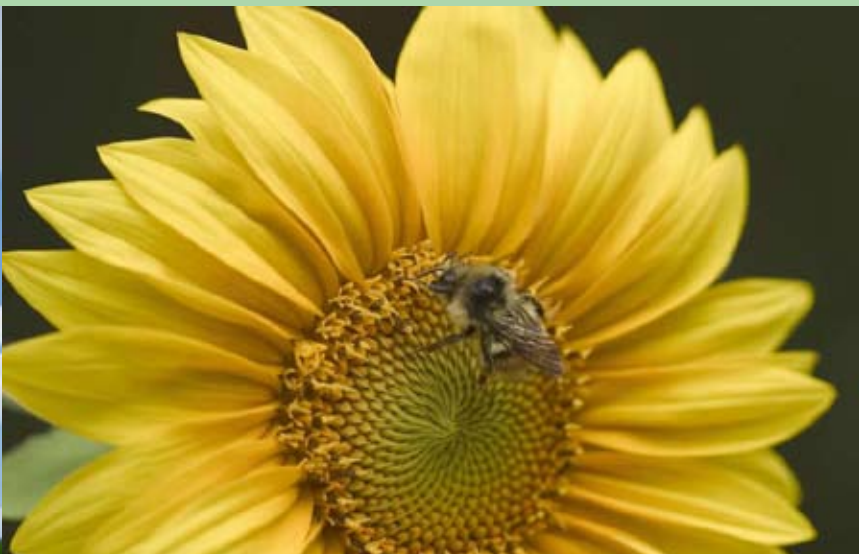
team
work

communication

Με την υποστήριξη:



Πανεπιστημίου 46, Τ.Κ. 106 78, Αθήνα
τηλ. 210-3303556-7, fax 210-3303557





ΜΕΛΙ ΕΛΑΤΗΣ (Μέλι Ελάτης Βυτίνας) *Abies cephalonica*



A. Φυτογεωγραφία

Στην Ελλάδα απαντάται η ελάτη η κεφαλληνιακή (*Abies cephalonica*), η οποία καλύπτει μεγάλες εκτάσεις στις ορεινές περιοχές νότια του Ολύμπου, Ευρυτανία, Περιοχών, Ταΰγετο, ορεινή Αρκαδία κλπ.

Η ευρωπαϊκή ελάτη (*Abies alba* ή *a. Pectinata*) φύτεται σε όλη την Ευρώπη μέχρι το Καύκασο και συναντάται μόνο σε μεμονωμένα σημεία των βορείων Ελληνικών συνόρων (βορείως της οροσειράς του Ολύμπου).

Στην οροσειρά της Πίνδου, συναντάται η υβριδογενής ελάτη (*Abies hybrid a borisii*), που είναι προϊόν διασταύρωσης της ευρωπαϊκής ελάτης με την ελληνική.

Σύμφωνα με τον **Santas (1983,1988)**, στα ελληνικά είδη ελάτης, παρασιτούν τα κοκκοειδή *Physokermes hemicryphus* και *Eulecanium sericeum* και οι αφίδες *Mindarus abierinus*, *Cinara confinis* και *Cinara pectinatae*, που παράγουν μελιτώδεις εκκρίσεις εκμεταλλεύσιμες από τις μέλισσες.

Στην περιοχή Βυτίνα Αρκαδίας παράγεται μέλι ελάτης με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Έχει ξεχωριστή εμφάνιση, λόγω των μεταλλικών ανταυγείων που δημιουργούνται στο εσωτερικό του, είναι ιδιαίτερα πυκνόρρευστο και φέρει την ονομασία «έλατο - βανίλια».

Για το μέλι Ελάτης Βυτίνας (βανίλια), το οποίο είναι μοναδικό παγκοσμίως, αναγνωρίστηκε Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Απόφαση 31.30.99 ΦΕΚ / Β 16.1.94) με χημικά χαρακτηριστικά εκείνα του μελιού ελάτης και με επιπλέον χαρακτηριστικό την υγρασία (14 έως 15,5 %) και την σακχαρόζη (8 έως 18 %).

B. Φυσιολογικά χαρακτηριστικά

Στον Πίνακα 1 δίδονται τα χημικά χαρακτηριστικά του ελληνικού μελιού ελάτης για το οποίο γίνονται οι παρακάτω διαπιστώσεις:

1. Παρουσιάζει χαμηλό ποσοστό υγρασίας (Μ.Ο. 15,2 %).
2. Μερικά δείγματα βρέθηκαν με υγρασία κάτω του 14 %, γεγονός που ευνοεί τη γρήγορη κρυστάλλωσή τους, η οποία όμως τελικά αποφεύγεται λόγω της χαμηλής περιεκτικότητας σε γλυκόζη.
3. Το pH του είναι υψηλότερο απ' όλες τις άλλες κατηγορίες μελιού. Όσο υψηλότερο είναι το pH του μελιού, με τόσο βραδύτερο ρυθμό αυξάνεται η συγκέντρωση της ΗΜΦ. Έτσι, το μέλι ελάτης αλλοιώνεται με βραδύτερο ρυθμό συγκριτικά με τις άλλες κατηγορίες μελιού και ιδιαίτερα με τα ανθόμελα που έχουν χαμηλό pH.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1. Χημική σύνθεση του ελληνικού ελατόμελου
(Θρασυβούλου Α., Μανίκης Ι., Ταναάκη Χ., Τσέλιος Δ., Καραμπουρνιώτη Σ., Δήμου Μ., 2002)

Χημικά χαρακτηριστικά	Μέσος όρος	Ελάχιστη – Μέγιστη τιμή	Τυπική απόκλιση	Συντελεστής Παραλ. %
Υγρασία %	15,7	12,0 - 18,5	1,18	7,5
Τέφρα %	0,85	0,4 - 1,2	0,13	15,2
PH	4,75	4,0 - 5,9	0,26	5,04
HMF mg/Kg	3,62	0,6 - 7,35	2,30	63,5
Γλυκόζη %	24,0	21,1 - 27,7	1,3	5,4
Φρουκτόζη %	32,10	27,4 - 37,2	2,3	7,1
Γλυκόζη + φρουκτόζη	56,1	48,5 - 64,9	6,7	11,9
Ανάγοντα ζάχαρα	53,37	41,7 - 66,7	7,13	13,3
Σουκρόζη %	1,2	0,8 - 1,7	0,04	10
Χρώμα 560 nm	0,285	0,198 - 480	0,09	30,16
Αγωγιμότητα mS.cm	1,34	1,00 - 1,71	0,59	44,0
Διαστάση DN	18,5	10,4 - 35,6	4,04	27,2
Ιμβερτάση IN	26,5	17,2 - 38,7	8,60	21,6
Προλίνη mg/Kg	491	290 - 840	167	34,1
Ελεύθερη οξύτητα meq/Kg	25,70	22,4 - 29,6	2,30	8,9
Λακτόνη meq/Kg	5,6	5,11 - 6,10	0,6	0,7
Συνολική οξύτητα meq/Kg	31,3	28,6 - 34,1	3,5	11,1
HD.E/P	0,72	0,12 - 1,45	1,21	172
Κάλιο mg/Kg	3,93	3,05 - 4,45	0,45	11,4
Νάτριο mg/Kg	0,28	0,15 - 0,45	0,07	25,0
Ασβέστιο mg/Kg	3,8	2,0 - 7,2	1,5	39,4
Μαγνήσιο mg/Kg	3,9	1,6 - 6,4	1,5	38,4
Μαγγάνιο mg/Kg	0,39	0,004 - 0,177	0,05	12,8
Ψευδάργυρος mg/Kg	0,006	0,000 - 0,008	0,002	33,3
Σίδηρος mg/Kg	0,032	0,000 - 0,127	0,045	140,0
Χαλκός mg/Kg	0,003	0,000 - 0,005	0,001	33,3

4. Υψηλές τιμές αγωγιμότητας.

5. Έχει χαμηλά ανάγοντα σάκχαρα, δηλαδή χαμηλή φυσική περιεκτικότητα σε δεξτρόζη και φρουκτόζη (**Κωδούνης, 1962**). Από τις αναλύσεις που έγιναν στο εργαστήριο Μελισσοκομίας του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης και το Γερμανικό Ινστιτούτο Μελιού της Βρέμης, διαπιστώθηκε ότι το 83% δειγμάτων μελιού ελάτης είχαν ανάγοντα σάκχαρα κάτω από 60%. Επίσης, η ομάδα εργασίας για το μέλι του Υπουργείου Γεωργίας, αναφέρει ανάγοντα σάκχαρα σε 16 δείγματα από 51,53 % έως 69,89 % και μέσο όρο 58,7.

Με την νέα οδηγία της Ε.Ε. 2001/110 Ε.Σ., τα ανάγοντα σάκχαρα καταργούνται ως ποιοτικό κριτήριο και αντί αυτών χρησιμοποιείται το άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης (>48%).



Γ. Μικροσκοπικά χαρακτηριστικά

Το μέλι ελάτης έχει χαμηλή τη σχέση «ενδείξεις μελιτώματος / αριθμός γυρεόκοκκων» (HDE / P), η οποία δεν συμφωνεί με τις χαμηλές τιμές (>3) άλλων χωρών. (Louneaux et al., 1978).

Τα ελληνικά μέλια μελιτώματος έχουν πολύ μικρότερο αριθμό σπορίων μυκήτων από τα αντίστοιχα μέλια μελιτώματος άλλων χωρών. (Sawyer, 1988)

Ο μέσος αριθμός σε είδη ξένων γυρεόκοκκων στα μέλια ελάτης κυμαίνεται στα 15-20. Στα μέλια ελάτης, οι γυρεόκοκκοι των ειδών Brassicaceae, Labiate και Pyrus / Prunus, βρίσκονται σε ποσοστά από 3 έως 15 % και της ερείκης σε μικρότερες συγκεντρώσεις 1 – 3 % σε σύνολο 33 ειδών γυρεόκοκκων.

Δ. Οργανοληπτικά και μακροσκοπικά χαρακτηριστικά

Χρώμα: με ιδιαίτερα καλή και χαρακτηριστική εμφάνιση που το ξεχωρίζει. Πολύ σκούρο, σχεδόν μαύρο, με μια ελαφριά πράσινη απόχρωση. (Ειδικότερα το μέλι Ελάτης Βυτίνας, έχει ξεχωριστό ανοιχτό καφέ χρώμα με ελικοειδείς σχηματισμούς ακόμη πιο ανοιχτόχρωμους).

Άρωμα: ελαφρώς ρητινώδες, ιδιαίτερα χαρακτηριστικό.

Γεύση: ευχάριστη, έντονη, λιγότερο γλυκιά σε σύγκριση με τα μελιτώματα της πεδιάδας.

Κρυστάλλωση: Λόγω του ποσοστού γλυκόζης, δεν κρυσταλλώνει.

Τα οργανοληπτικά και μακροσκοπικά χαρακτηριστικά προσδιοριζόμενα με ειδικούς ελέγχους, μπορούν να εκφραστούν σε αριθμούς και να διαβαθμίσουν τις διάφορες κατηγορίες ανάλογα με τη προτίμηση των καταναλωτών.

Οι **Bonrehi και Gomez (1988)** πρότειναν ειδικό test, το οποίο εφαρμόστηκε από τους **Θρασυβούλου και Μανίκη (1993)** και βρέθηκε ότι τι μέλι ελάτης προτιμήθηκε περισσότερο από τα υπόλοιπα είδη (πέυκου, καστανιάς, θυμαριού, πορτοκαλιάς, πλιάνθου, ερείκης, βαμβακιού). (**Θρασυβούλου Α., Μανίκης Ι., Τανανάκη Χ., Τσέλιος Δ., Καραμπουρνιώτη Σ., Δήμου Μ., 2002**)

Ε. Βιολογική αξία

Η βιολογική αξία εξαρτάται από τη βοτανική προέλευση και επηρεάζεται από τις συνθήκες παραγωγής, επεξεργασίας και διατήρησης του προϊόντος:

1. Αντιοξειδωτική δράση
2. Αντιβακτηριδιακή δράση
3. Θερμιδική αξία
4. Διαιτητική αξία
5. Φαρμακευτική και θεραπευτική δράση

1. Αντιοξειδωτική δράση

Η αντιοξειδωτική δράση των μελιών ελάτης της ίδιας βοτανικής προέλευσης, αλλά διαφορετικής γεωγραφικής περιοχής, διαφέρει σημαντικά. Η αντιοξειδωτική δράση της ελάτης (σκούρο χρώμα) είναι μεγαλύτερη σε σχέση με αυτή των πιο ανοιχτόχρωμων μελιών.



2. Αντιβακτηριακή δράση

Η θεραπευτική και φαρμακευτική ιδιότητα του μελιού ελάτης, γνωστή από τα πανάρχαια χρόνια, χρησιμοποιείται και σήμερα στην παραδοσιακή ιατρική.

Η χρήση αυτή μπορεί να αποδοθεί στην αντιβακτηριακή του δράση.

Η αντιβακτηριακή συμπεριφορά του μελιού της ελάτης εξαρτάται από την περιοχή συλλογής και τη συγκέντρωσή του και μπορεί να είναι είτε βακτηριοστατική ή βακτηριοκτόνος.



ΠΙΝΑΚΑΣ 2. MIC: ελάχιστες συγκεντρώσεις μελιού που ανέστειλαν την ανάπτυξη των βακτηρίων & MBC: οι ελάχιστες συγκεντρώσεις που τα θανατώνουν

ΜΕΛΙ ΕΛΑΤΗΣ (Abies spp)	P. syringae		B. subtilis	
	MIC	MBC	MIC	MBC
Βυτίνα	12 %	15 %	10 %	15 %
Καρπενήσι	20 %	25 %	15 %	20 %
Ελικώνα	15 %	20 %	10 %	15 %
Καρδίτσα	-	20 %	12 %	15 %

(Σάρδαλου Γ., Μενκίσογλου Ο., Σπυρούδη, Διαμαντίδης Γ., Θρασυβούλου Α., 2001)



4. Διαιτητική αξία

Τα γνωστά πλεονεκτήματα του μελιού ως γλυκαντική ουσία έναντι της ζάχαρης:

Χαμηλή περιεκτικότητα σε ανάγοντα σάκχαρα

Η παρουσία καλίου (K), ασβεστίου (Ca), μαγνησίου (Mg) σε σημαντική αναλογία, το καθιστά ιδιαίτερα αποδεκτό στη διατροφή.

5. Φαρμακευτική και θεραπευτική δράση

Αποσμηπικό της στοματικής κοιλότητας

Αντισηπικό του ανώτερου αναπνευστικού και του εντέρου

Κατά της αναιμίας. (Nardi, 1996)

Εντερογαστρικός ισορροποιστής

Αντισηπικό της αναπνευστικής οδού

Δραστικό στη κακοσμία. (Fabrocini V.C., 1999)

Αντιφλεγμονώδης δράση σε περίπτωση λεμφικού οιδήματος.

Ευεργετικό στη σωματική ανάπτυξη μέσω της πρόσληψης του ασβεστίου (Ari-phytotherapy, Rossi M. 1992)



ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ ΠΟΛΤΟΣ ΧΩΡΙΣ ΑΜΦΙΒΟΛΙΕΣ

Από τον ΤΣΙΜΙΝΗ

ROYAL JELLY by TSIMINIS

Πρόκειται για την παρουσίαση - προσφορά του βασιλικού πολτού μέσα στο χώρο που γεννιέται - αποιύθεται από τις μέλισσες κατά τη διαδικασία παραγωγής του μέσα στην κυψέλη.

ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ ΠΟΛΤΟΣ μέσα στο κελί του.

Δηλαδή μέσα στη φυσική του θέση.

Διατίθεται σε συσκευασία 5 τεραχίων.



- ΜΕΛΙΣΣΙΑ
- ΠΑΡΑΦΥΛΛΕΣ
- ΣΤΗΡΙΞΗ - ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΣΕ ΟΠΟΙΟΝ ΘΑ ΗΘΕΛΕ ΝΑ ΑΣΧΟΛΗΘΕΙ ΜΕ ΤΗ ΜΕΛΙΣΣΑ
- BEEHIVES
- GROWING APIARY KIT
- SUPPORT - INFORMATION to whoever wants to deal with bees.

It is the presentation - offer of royal jelly in the place that is given birth - left by bees at the process of production in the beehive.

ROYAL JELLY in its honey comb cell. In its natural place.

It is available in packing of 5 pieces.

Τομίνης Σιδέρης Tsiminis Sideris
Μελισσοκόμος Παραγωγός, Καπανδρίτι Αττικής
Beekeeper Producer, Kapandriti, Greece
Tel: +30 22950 52963 Fax: +30 22950 29082
e-mail: info@melisokomia.gr www.melisokomia.gr



«Το μέλι στα αρχαία συμπόσια»

Οι πληροφορίες για την αρχαία ελληνική διατροφή και κουζίνα προέρχονται, κυρίως, από τους κλασικούς τραγωδούς και κωμωδιογράφους και πληθαίνουν εντυπωσιακά στην ελληνιστική εποχή, στους ρωμαϊκούς χρόνους και στη βυζαντινή περίοδο. Αξιοπρόσεκτος είναι ο αριθμός των βιβλίων και των μελετών που γράφτηκαν στη διάρκεια αυτών των περιόδων ειδικά για την ελληνική κουζίνα.

Ενδεικτικά μπορούμε να αναφέρουμε ότι μόνο το έργο του Αθηναίου «Δειπνοσοφιστές» (2ος μ.Χ αιώνας), αριθμούσε 30 βιβλία, από τα οποία σώζονται τα 15, και αποτελούν μια συνεχή αναφορά σε παλαιά για την εποχή κείμενα, που είχαν σαν κύριο θέμα την ελληνική κουζίνα.

Σύμφωνα, λοιπόν με τα κείμενα που έχουν διασωθεί, μπορούμε να δούμε και τη θέση που είχε το μέλι στις διατροφικές τους συνήθειες. Ήδη από την αρχαιότητα οι πρόγονοί μας γνώριζαν παρά πολύ καλά τη μεγάλη θρεπτική αξία του μελιού, του απέδιδαν μάλιστα ιδιότητες θεϊκές, και οι χρήσεις του είχαν να κάνουν με διαδικασίες θρησκευτικής ευλάβειας.

Αντιμετωπιζόταν ως φυσικό υγιεινό γλυκαντικό προϊόν, ήταν βασικό στοιχείο της διατροφής, και όπως αποδεικνύεται από διάφορες (μυθολογικές, ιστορικές κ.ά.) μαρτυρίες, ταυτιζόταν τόσο με την «ευζωία», όσο και την «μακροζωία».

Εκτός από γλυκαντική ουσία, το μέλι το χρησιμοποιούσαν και σαν ύλη για την παρασκευή διαφόρων γλυκών και φαγητών.

Ενδεικτικά σας παραθέτουμε τα εξής:

- Σάλτσες από δυνατό ξύδι, καρκεύματα και μέλι για τα χορταρικά
- Ο «μυπτωτός», πίτα με τυρί, λάδι, μέλι, σκόρδο
- Το «νωγάλευμα», γλυκό από λιναρόσπορο και μέλι
- Τηγανίτες, βουτηγμένες στο λάδι και στο μέλι
- Το «μελίκρατον» μίγμα γάλακτος και μελιού
- Τυρόψωμο από αλεύρι, τρίμματα τυριού και μέλι
- Οι Βυζαντινοί έπιναν «μελίγαλα» (φτιαγμένο από μέλι και γάλα), επίσης το «ροδομέλι» από φύλλα ρόδων και μέλι καθώς και το «υδρομέλι», από νερό βρόχινο και μέλι, σε αναλογία δύο μέρη νερού προς ένα μέρος μελιού
- Πότιζαν τα μαρούλια με οινόμελο το βράδυ και τα έκοβαν το πρωί ώστε να γλυκίζουν
- Παρασκεύαζαν, προς τιμή των θεών, “κέικ” με σουσάμι και μέλι (η συνταγή διασώθηκε και παρατίθεται στο τέλος του άρθρου)

- Γλυκόξινες γεύσεις, πατρίδα των οποίων σήμερα θεωρούμε την Κίνα, υπήρχαν πάντα στο τραπέζι τους
- Στο πρωινό τους, μεταξύ άλλων υπήρχε και ένα είδος υδρόμελου που το παρασκεύαζαν από χλιαρό νερό και μέλι
- Έφτιαχναν γλυκίσματα από ψιλοκοσκινισμένο αλεύρι και μελωμένο κρασί.
- Επίσης, ψωμί μελιού και λαδιού
- Μπακλαβάς, ένα από τα παλαιότερα επιδόρπια των Ελλήνων το σιρόπι του οποίου ήταν από τότε το μέλι

Η αρχαία ελληνική κουζίνα περιλαμβάνει τις περισσότερες από τις υγιεινές διατροφικές συνήθειες που έχουν υιοθετηθεί από το σύγχρονο πολιτισμό στις περισσότερες περιοχές του κόσμου. Πόσοι, όμως, το γνωρίζουν αυτό;

Τελειώνοντας σας αφήνουμε με μία γλυκιά γεύση με άρωμα αρχαίας Ελλάδας...

“Κέικ” σουσαμιού με μέλι

ΥΛΙΚΑ

- 1/3 κούπας σπόρους σουσαμιού
- 1/4 κούπας αλεύρι σίτου
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 3 κουταλιές της σούπας μέλι

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ



Καβουρντίστε τους σπόρους προσεκτικά σε ένα τηγάνι σε μεγάλη θερμοκρασία μέχρι να πάρει χρυσό - καφετή απόχρωση. Αφήστε τους σπόρους να κρυώσουν, και αλέστε τους σε έναν μύλο μερικά λεπτά μέχρι να γίνουν σκόνη. Αναμιγνύετε όλα τα υλικά και ζυμώνετε τη ζύμη. Όταν η ζύμη είναι έτοιμη, βάλτε τη σε ένα δίσκο και αφήστε την να «ξεκουραστεί» σε δροσερό μέρος για μισή ώρα. Κατόπιν «ανοίξτε» το φύλλο ώσπου να γίνει αρκετά λεπτό. Τοποθετήστε μία μικρή φόρμα για μπισκότα, πάνω στη ζύμη και κόψτε τη σε κύκλους περίπου 5 εκατοστών. Τοποθετήστε τα πάνω σε λαδόκολλα και ψήστε τα στους 350 βαθμούς για 10 έως 12 λεπτά.

Τοποθετήστε τα σε δροσερό μέρος.



Προέλευση και τύποι γύρης μελισσών

Προτού μελετήσουμε την προέλευση και τους τύπους γύρης, ας κάνουμε μια σύντομη ανακεφαλαίωση:



- Οι μέλισσες συλλέγουν τους μικροσκοπικούς κόκκους γύρης από τα ανθισμένα φυτά και δέντρα, τους τοποθετούν στα «καλάθια συλλογής τους» και τους φέρνουν στην κυψέλη για να ταΐσουν τα μικρά τους με αυτά τα πλούσια σε πρωτεΐνη φυσικά τρόφιμα.
- Χωρίς γύρη τα φυτά, τα δέντρα και τα λουλούδια δεν θα μπορούσαν να υπάρξουν φυσικά. Είναι το ίδιο με το να υπήρχαν οι άνθρωποι χωρίς σεξουαλικότητα.
- Ακόμη και εμείς, και τα περισσότερα από τα θηλαστικά και τα πουλιά, εξαρτόμαστε από τη γύρη, επειδή η επικονίαση (αυτο- ή διασταυρωμένη επικονίαση) δημιουργεί τους σπόρους, τα φρούτα και τα λαχανικά που βρίσκονται στη βάση της διατροφικής πυραμίδας της φύσης.

Προέλευση γύρης μελισσών

Η γύρη προέρχεται από τα ανθισμένα φυτά (πολυετή ή μονοετή), τους θάμνους και τα δέντρα («άγρια» δέντρα, «καρποφόρα» δέντρα κ.λ.π.).

Πού ακριβώς παράγεται η γύρη σε αυτά τα λουλούδια;

Στους **ανθήρες** (αρσενικά σεξουαλικά όργανα) των λουλουδιών.

Οι **συλλέκτριες - μέλισσες** συλλέγουν τη γύρη από τους ανθήρες και την μεταφέρουν πίσω στην κυψέλη για διάφορες χρήσεις.

Τώρα, ας δούμε εάν μπορούμε να προσδιορίσουμε περισσότερους τύπους γύρης...

Τύποι γύρης

Ο Bela Mihaly Talray, σε ένα υπέροχο άρθρο που είχε γραφτεί για το περιοδικό “Ariacta” (βλ. βιβλιογραφία) ταξινομεί τους ακόλουθους τύπους γύρης:

- **Σκόνη** λουλουδιών (το συνολικό ποσό της γύρης ενός λουλουδιού)
- **Γύρη.** Αυτή η λέξη ερμηνεύεται ταυτόχρονα από τους βοτανολόγους ως **σκόνη** λουλουδιού και ως **κόκκος** γύρης.
- Η βιβλιογραφία της μελισσοκομίας θεωρεί ότι «η γύρη» είναι :
 - η σκόνη του λουλουδιού
 - ο κόκκος της γύρης που πωλείται στο εμπόριο
 - ο κόκκος της γύρης που εναποτίθεται στα κελιά της κυψέλης.
- η **γύρη λουλουδιών** είναι η ίδια με τη σκόνη γύρης του λουλουδιού.
- **Γύρη μελισσών.** Τύπος γύρης που συλλέγεται μέσω ειδικών **παγίδων γύρης** με ελαφρώς διαφορετική σύνθεση από τη γύρη λουλουδιών επειδή οι μέλισσες προσθέτουν ορισμένες σιελογόνες εκκρίσεις σε αυτήν.
- Η **χειρωνακτική γύρη**, που συλλέγεται με το χέρι. Έχει διαφορετική σύνθεση από τη γύρη μελισσών.
- Το **ψωμί μελισσών** είναι η γύρη που οι μέλισσες επεξεργάζονται στις κυψέλες τους, έχει διαφορετική σύνθεση από τη γύρη μελισσών ή / και τη γύρη λουλουδιών (περισσότερες λεπτομέρειες για το ψωμί μελισσών θα δοθούν στα επόμενα μαθήματα).

Για την μελισσοθεραπεία, οι σημαντικότεροι τύποι γύρης είναι η γύρη μελισσών (που συλλέγεται από τους μελισσοκόμους με τις ειδικές παγίδες γύρης) και το ψωμί μελισσών.

Επίσης, είναι πολύ σημαντικό να είναι γνωστή η ακριβής προέλευση της γύρης που χρησιμοποιείται στην μελισσοθεραπεία. Έτσι, πρέπει να γνωρίζουμε:

1. γεωγραφική προέλευση (χώρα, περιοχή, μέρος). Η **ορεινή** γύρη έχει διαφορετικές επιδράσεις από τη γύρη της **πεδιάδας** ή της **ερήμου**.

2. εάν η περιοχή είναι μολυσμένη ή όχι;

3. τις φυτικές (δέντρο) πηγές για τη γύρη.

Η γνώση των φυτικών (δέντρο) πηγών μιας γύρης είναι εξαιρετικά σημαντική, επειδή μπορούν να κατανοηθούν καλύτερα οι φαρμακολογικές επιδράσεις της. Παραδείγματος χάριν, η γύρη τίλιου έχει παρόμοιες επιδράσεις με τα λουλούδια τίλιου που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τζιου. Γι' αυτό, είναι καλή ιδέα να υπάρχει «εύκαιρο» ένα καλό βιβλίο φυτοθεραπείας (βοτανική ιατρική).

Υπάρχουν περισσότερα από 2.000 φυτά (δέντρα) που μπορούν να παράξουν κονιοποιημένη γύρη. Δεν έχουν όμως μελετηθεί όλα από τους ιατρούς, ή τουλάχιστον όχι ακόμα!

Dr. Med. Stefan Stangaci
Apitherapy Internet Course (no 6)
drstangaci@apitherapie.de

Μετάφραση: Μαρία Παραπαρέκν, Τεχνολόγος
Τροφίμων
Επιμέλεια: Χριστίνα Τσούγκου, Φαρμακοποιός



“APIMEDICA 2006”

1st International forum on Apitherapy

ATHENS

Τον Οκτώβριο του 2006 φιλοξενήσαμε στη χώρα μας το “APIMEDICA 2006 - 1st International forum on Apitherapy” που αποτελεί την πρώτη παγκόσμια διοργάνωση για τη μελισσοθεραπεία. Το Επιστημονικό Κέντρο Μελισσοθεραπείας συνεχίζοντας την προσπάθεια του για την μελέτη, την τεκμηρίωση και την ανάδειξη των θεραπευτικών ιδιοτήτων των προϊόντων της μέλισσας και σε συνεργασία με την Arimondia, την παγκόσμια οργάνωση για τη μέλισσα διοργάνωσε το 3ο ετήσιο συνέδριό του.

εικόνες από την έκθεση της APIMEDICA



Ο Πρόεδρος της Arimondia, η επιτροπή Μελισσοθεραπείας Arimondia & ο Πρόεδρος του Ε.Κ.Ε.Μ.



από αριστερά:
 Δ. Σελιανάκης-Πρόεδρος
 Δ.Σ. Ε.ΚΕ.Μ.,
 Asger Jorgensen-
 Πρόεδρος της
 Arimondia,
 Πασγάλης Χαριζάνης-
 Καθ. Μελισσοκομίας
 Γεωπονικού Παν.
 Αθηνών,
 Γεώργιος Πίττας-
 Διευθύνων
 Σύμβουλος Μέλι
 "Αττική".



Επιστήμονες και ακροατήριο από περισσότερες από 40 χώρες συγκεντρώθηκαν και παρακολούθησαν ένα εντυπωσιακό επιστημονικό πρόγραμμα στη διάρκεια του οποίου συζητήθηκαν θέματα όπως οι ιατρικές και θεραπευτικές δράσεις των προϊόντων της μέλισσας, πώς η λαϊκή ιατρική και κυρίως η μελισσοθεραπεία τεκμηριώνεται σιγά σιγά επιστημονικά, η σχέση μεταξύ της μελισσοθεραπείας και της συμβατικής ιατρικής και ο τρόπος με τον οποίο θα μπορούσαν να συμπληρώσουν η μια την άλλη αντί να είναι ανταγωνιστές.

Παρουσιάστηκαν θέματα που περιστρέφονται γύρω από την έρευνα για τον καρκίνο και τη διεύρυνση των ενδείξεων της μελισσοθεραπείας, δόθηκε ιδιαίτερη σημασία στην πρόληψη, εκτός από τις αγωγές και τη θεραπεία καθώς επίσης έγινε και περιγραφή μερικών τεχνικών εφευρέσεων όπως επιθέματα μελιού για τις πληγές.



Το συνέδριο τελειώνοντας έδωσε τη δυνατότητα σε μικρούς και μεγάλους να γνωρίσουν τις ευεργετικές επιδράσεις των προϊόντων της μέλισσας σε μια γιορτή ανοιχτή στο κοινό, στην οποία πραγματοποιήθηκε βράβευση των καλύτερων παιδικών ζωγραφιών με θέμα τη μέλισσα, επίδειξη τρύγου από έμπειρο μελισσοκόμο, έκθεση ζωγραφικής με χρώματα από κερι μέλισσας και άλλα παράλληλα δρώμενα δίνοντας ραντεβού στο επόμενο συνέδριο.





1^ο σεμινάριο βελονισμού με δηλητήριο μέλισσας

Η Ακαδημία Αρχαίας Ελληνικής & Παραδοσιακής Κινέζικης Ιατρικής και το Επιστημονικό Κέντρο Μελισσοθεραπείας συνδιοργάνωσαν για πρώτη φορά στη χώρα μας σεμινάριο βελονισμού με δηλητήριο μέλισσας στις εγκαταστάσεις της Ακαδημίας στην Κηφισιά. Εισηγητής ο Prof. Roch Domerego, πρόεδρος της Ευρωπαϊκής Επιστημονικής Εταιρείας Μελισσοθεραπείας και αντιπρόεδρος της Επιτροπής Μελισσοθεραπείας της Arimondia (παγκόσμια οργάνωση για τη μέλισσα).

Πρόσφατα ερευνητικά αποτελέσματα ισχυροποιούν τις αποδείξεις για την ευεργετική δράση του δηλητηρίου στον ανθρώπινο οργανισμό και μάλιστα σε βαριά νοσήματα, γεγονός που εξηγεί τον μεγάλο αριθμό συμμετεχόντων.

Οι μαθητές, κυρίως βελονιστές αλλά και γιατροί – θεραπευτές άλλων ειδικοτήτων, ακόμη και μελισσοκόμοι, διδάχτηκαν κατ' αρχήν τα εισαγωγικά της μελισσοθεραπείας (τα προϊόντα της μέλισσας, σύνθεση, δράση, ενδείξεις και βασικές αρχές της μελισσοθεραπείας) και στη συνέχεια πέρασαν στο δηλητήριο της μέλισσας, όπου εκτός από τη θεωρία, έγιναν και παραδείγματα διαφορετικών τεχνικών εφαρμογής καθώς και αναφορές στην αντιμετώπιση συγκεκριμένων παθήσεων όπως αρθρίτιδες, σκλήρυνση κατά πλάκας κ.α.

Το Επιστημονικό Κέντρο Μελισσοθεραπείας ανακοίνωσε ότι μετά από αυτή την επιτυχημένη διοργάνωση θα υπάρξει και συνέχεια ώστε οι Έλληνες θεραπευτές να μπορέσουν να ειδικευτούν και να εντάξουν και τη μελισσοθεραπεία στο οπλοστάσιό τους. Χορηγός του σεμιναρίου ήταν η εταιρεία Aripharm.

Ο β' κύκλος του σεμιναρίου θα διεξαχθεί παράλληλα με το Ετήσιο Συνέδριο Μελισσοθεραπείας, «Μελίμα 2007» στις 8, 9 & 10 Ιουνίου.

Πληροφορίες:

Ακαδημία Αρχαίας Ελληνικής & Παραδοσιακής Κινέζικης Ιατρικής 210 8010111

Επιστημονικό Κέντρο Μελισσοθεραπείας 210 2465021



από αριστερά:

Γιώργος Μαυροφρύδης-Αρχαιολόγος Μελισσοκόμος,

Δ. Σελιανάκης-Πρόεδρος Δ.Σ. Ε.ΚΕ.Μ.,

Prof. Roch Domerego Πρόεδρος της Ευρωπαϊκής

Επιστημονικής Εταιρείας Μελισσοθεραπείας και Αντιπρόεδρος

της Επιτροπής Μελισσοθεραπείας της Arimondia



Hellas Pharm '07

ομιλία του καθ. Roch Domerego

Πραγματοποιήθηκε στις 11/2/2007 και στο πλαίσιο του Hellas Pharm (του ετήσιου φαρμακευτικού Συνεδρίου) ομιλία του καθ. Roch Domerego με τίτλο «Η φυσική ιατρική και τα προϊόντα της μέλισσας – χρήσεις στη δερματολογία». Ο καθηγητής μίλησε κυρίως για την πρόπολη και τη συνεργιστική της δράση με αιθέρια έλαια και φυτικά εκχυλίσματα κατά συγκεκριμένων παθήσεων όπως ο έρπης, οι μύκητες και η ακμή, παραθέτοντας και κλινικές έρευνες που αποδεικνύουν την αποτελεσματικότητα τους. Μπορούμε πλέον να μιλάμε όπως είπε

χαρακτηριστικά για επιστημονικά τεκμηριωμένες δράσεις των προϊόντων της μέλισσας. Χορηγός της εκδήλωσης ήταν η εταιρεία Apherpharm.

5ο ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑΣ PASSAU ΓΕΡΜΑΝΙΑΣ

Στις **23-27 Μαρτίου 2007** διοργανώθηκε στο Passau της Γερμανίας, υπό τη προεδρία του Dr. Stefan Stangaciu, το **5^ο συνέδριο μελισσοθεραπείας της Γερμανίας**.

Και στην φετινή διοργάνωση υπήρχαν συμμετέχοντες πολλών χωρών. Πολλοί ήταν και οι ομιλητές μεταξύ των οποίων:

Βραζιλία: Dr. Andreas Dausch, Καναδάς: Michael Simics, Monique Blais, Αίγυπτος: καθ. Mamdouh Abdulrhman, Γαλλία: Claudette Raynal, Catherine Ballot-Flurin, Marcel Fratta, Γερμανία: καθ. Eberhard Bengsch, ο καθ. Jost Dustmann, Arno Bruder, Rosie Bort, Detlef Mix και πολλοί άλλοι, Ιταλία: Alessandro Fabretto, Ιαπωνία: Dr. Hirofumi Naito, Μαρόκο: Faïd Mohamed, Πορτογαλία: Antonio Couto, Ρουμανία: Dr. Cristina Aosan, Laura Laslo, Dr. Adela Moise, Σερβία: Nada Tomanek, Ισπανία: Eva Gonzalez, Inaki Teofilo, UK: John Drakes, ΗΠΑ: Carry Hooper

Για όσους δεν είχαν την ευκαιρία να συμμετάσχουν στο φετινό συνέδριο, μέσα στις επόμενες ημέρες θα κυκλοφορήσει μια σειρά από dvd με τις ομιλίες όλων των ομιλητών (και με τις παρουσιάσεις τους) καθώς επίσης και τις επιδείξεις μελισσοθεραπείας.

Το συνέδριο έκλεισε δίνοντας ραντεβού για το 2008 την τελευταία εβδομάδα του Μαρτίου, στο Passau όπου θα οργανωθεί και ένα θαυμάσιο επαγγελματικό αλλά και πνευματικό ταξίδι στην Αυστρία και τη Σλοβενία, που θα περιλαμβάνει εκτός από επισκέψεις σε μερικά από τα καλύτερα σχετικά με τη μελισσοθεραπεία μελισσοουργεία, επίσκεψη στην πόλη όπου ο σύγχρονος πατέρας της μελισσοθεραπείας, ο Δρ Filip Terč, εργάστηκε μέχρι τις τελευταίες ημέρες του.



Ο.Μ.Σ.Ε.

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ ΣΥΛΛΟΓΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

Στην Ελλάδα δύο είναι οι οργανωτικές μορφές στον αγροτικό τομέα. Η μια είναι η συνεταιριστική μορφή και η άλλη η συνδικαλιστική.

Η Ομοσπονδία Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδος (ΟΜΣΕ) και για τις διεθνείς σχέσεις Federation Of Greek Beekeepers' Associations και συντημημένα Ο.Μ.Σ.Ε. είναι το ανώτατο συνδικαλιστικό όργανο των μελισσοκόμων και καλύπτει το σύνολό τους στη χώρα μας, είτε αυτοί μετέχουν στους συλλόγους - μέλη της, είτε όχι. Ιδρύθηκε στις 28 Δεκεμβρίου 1996 με έδρα τη Λάρισα, είναι οργάνωση μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα και έχει στο δυναμικό της 90 περίπου μελισσοκομικούς συλλόγους. Η Ο.Μ.Σ.Ε. είναι μέλος της παγκόσμιας οργάνωσης των μελισσοκόμων "ΑΡΙΜΟΝΔΙΑ", μέλος της νεοϋδριθύσας Βαλκανικής Ομοσπονδίας Μελισσοκομικών Οργανώσεων και μέλος της Ομοσπονδίας Επαγγελματιών μελισσοκόμων των χωρών της Ε.Ε. (ΕΡΒΑ). Η ΓΕΣΑΣΕ έχει ορίσει τον Πρόεδρο της Ο.Μ.Σ.Ε. ως εκπρόσωπο για τη μελισσοκομία στην COPA – COGECA στις Βρυξέλες. Γενικός σκοπός της Ομοσπονδίας είναι η διεκδίκηση, προαγωγή και διασφάλιση των οικονομικών, κοινωνικών και επαγγελματικών συμφερόντων των



Κράγιας, Γεράσιμος, Πρόεδρος Ο.Μ.Σ.Ε.

μελισσοκόμων.

Επίσης σκοπός της Οργάνωσης είναι η εποπτεία και προστασία γνησιότητας των μελισσοκομικών προϊόντων, η ανάπτυξη και διάδοση του συνδικαλιστικού πνεύματος στην επαγγελματική τάξη, η γενίκευση της συμμετοχής όλων στις πρωτοβάθμιες μελισσοκομικές συνδικαλιστικές οργανώσεις, η συστηματική και επιστημονική μελέτη, αναζήτηση, παρακολούθηση, προώθηση και επίλυση κάθε θέματος που αφορά την μελισσοκομική επαγγελματική τάξη. Ειδικότερα η Ομοσπονδία σκοπεύει:

Στο συντονισμό της δράσης των Μελισσοκομικών Συλλόγων – μελών της για την επίτευξη των στόχων τους, καθώς και για την εκπλήρωση των σκοπών της Ομοσπονδίας.

Στην προστασία και διαφύλαξη της γης που είναι κατάλληλη για την μελισσοκομία.

Στην διατήρηση της πνευματικής και πολιτιστικής μας κληρονομιάς και στην ανάπτυξη του πολιτιστικού επιπέδου των μελισσοκόμων.

Στη βραχυχρόνια και μακροχρόνια βελτίωση της οικονομικής κατάστασης των μελισσοκόμων, στην εξασφάλιση δίκαιης ανταμοιβής της εργασίας τους, στην ανάπτυξη ανθρώπινων όρων ζωής στις μελισσοκομικές περιοχές και στον περιορισμό της αστυφιλίας. Για την επίτευξη των σκοπών αυτών, ιδιαίτερα: 1. Απευθύνεται στις Δημόσιες Αρχές και συνδικαλιστικές Οργανώσεις, εσωτερικού και εξωτερικού για κάθε ζήτημα που αφορά τα κοινά επαγγελματικά, οικονομικά και κοινωνικά συμφέροντα των μελών και γενικότερα του κοινωνικού συνόλου. 2. Λαμβάνει τα αναγκαία μέτρα για τη διαφώτιση της κοινής γνώμης και την ενημέρωση όλων των αρμοδίων αρχών σε κάθε θέμα που αφορά την τάξη. 3. Παρακολουθεί τις κυβερνητικές ενέργειες και τα προς ψήφιση νομοσχέδια που έχουν σχέση με τη φορολογική, αγορανομική, βιομηχανική, γεωργική, εργατική και εν γένει εμπορική και οικονομική πολιτική της χώρας και καθορίζει τη θέση της τάξης έναντι αυτών. 4. Επιδιώκει την εκπροσώπηση και συμμετοχή της μελισσοκομικής επαγγελματικής τάξης σε συμβούλια, επιτροπές και σε όλες τις εκδηλώσεις της δημόσιας ζωής που την αφορούν με πρόσωπα πείρας, ειδικών γνώσεων και ικανότητας. 5. Εκδίδει βιβλία, περιοδικά και εφημερίδες, ιδρύει εντευκτήρια και βιβλιοθήκες, δημοσιεύει άρθρα και μελέτες στον οικονομικό ή πολιτικό τύπο, οργανώνει διαλέξεις, συγκεντρώσεις, εκδρομές, καλλιτεχνικές, αθλητικές, πολιτιστικές, ψυχαγωγικές εκδηλώσεις και προβαίνει στη σύναψη φιλικών και επαγγελματικών



σχέσεων με μελισσοκομικές οργανώσεις άλλων χωρών, οργανώνει σεμινάρια επιμορφωτικά, εκπαιδευτικά κλπ, κάνει διαλέξεις κοινωνικές εκδηλώσεις και γενικότερα, προβαίνει σε κάθε ενέργεια για την ευρύτερη διάδοση και πληρέστερη ενημέρωση του κοινωνικού συνόλου για τις θέσεις της στα προβλήματα της μελισσοκομίας και της οικονομίας. 6. Είναι σε επαφή με αντίστοιχες οργανώσεις της χώρας και του εξωτερικού και μπορεί να συμμετέχει με αυτές σε κοινούς στόχους ανάπτυξης και προαγωγής των συλλογικών συμφερόντων των μελών της. 7. Υποβοηθάει στην κατάρτιση και εφαρμογή προγραμμάτων εθνικής ή περιφερειακής πολιτικής, κοινωνικής και οικονομικής ανάπτυξης με τη χρησιμοποίηση επιτροπών και ειδικευμένων προσώπων. 8. Οργανώνει και διεξάγει κάθε νόμιμης μορφής κινητοποιήσεις και δραστηριότητες για τη διεκδίκηση και επίλυση των προβλημάτων που απασχολούν την τάξη, καθώς και την περιφρούρηση των επαγγελματικών, οικονομικών και κοινωνικών συμφερόντων των μελών.



Η μέλισσα τρέφει πρωταθλητές

Το γεγονός ότι τα μελισσοκομικά προϊόντα έχουν εργογόνο δράση στον αθλητισμό έχει αναφερθεί και σε προηγούμενα τεύχη. Για του λόγου το αληθές θα αναφερθούμε στο τουρνουά Ακρόπολις που διεξάγεται κάθε χρόνο στη χώρα μας. Είναι ένα από τα σημαντικότερα τουρνουά στην ελληνορωμαϊκή πάλη και αποτελεί διεθνή διοργάνωση. Συγκεντρώνονται αθλητές κορυφαίου επιπέδου απ' όλο τον κόσμο και το τουρνουά αποτελεί κριτήριο πρόκρισης για άλλες διοργανώσεις. Ο αθλητής Κουτσιούμπας Γιώργος (7ος Ολυμπιονίκης στους Ολυμπιακούς του 2004) κατέλαβε την 3η θέση στη διοργάνωση και βάζει πλώρη για το Πανευρωπαϊκό πρωτάθλημα που θα γίνει τον επόμενο μήνα. Αναφέρουμε ότι ο αθλητής χρησιμοποιεί προϊόντα μελισσών στην καθημερινή του πράξη ως το μοναδικό εργογόνο βοήθημα παράλληλα με τη διατροφή του. Τόσο ο βασιλικός πολτός, η γύρη στα μεταπροπονητικά ροφήματα, πρόπολη σε ισοτονικά ποτά καθώς και μέλι ως άμεση πηγή ενέργειας είναι τα βασικά «σκευάσματα» που αποδεικνύεται για άλλη μια φορά ότι μπορούν να στηρίξουν ένα πρωταθλητή υψηλών στόχων και επιδόσεων.

Τα προϊόντα που χρησιμοποιεί ο αθλητής Κουτσιούμπας είναι μια ευγενική προσφορά της εταιρείας **ΑΡΙΡΗΑΡΜ**.

Μυλωνά Μυρτώ – Μαρία
Διαιτολόγος – Διατροφολόγος
Μέλος του Ελληνικού
Ερευνητικού Ινστιτούτου



ΚΟΥΠΟΝΙ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ

Παρακαλώ να με εγγράψετε συνδρομητή στο περιοδικό “μελίαιμα”

Απλή συνδρομή:
6 ευρώ / έτος συν 2 ευρώ ταχυδρομικά,
σύνολο 8 ευρώ

Συνδρομή εξωτερικού:
6 ευρώ / έτος συν 6 ευρώ ταχυδρομικά,
σύνολο 12 ευρώ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ

ΠΟΛΗ

T.K.

ΤΗΛΕΦΩΝΟ

FAX

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

ΑΦΜ

Τρόπος που επιθυμώ να πληρώσω:

ΚΑΤΑΘΕΣΗ ΣΕ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟ ΤΡΑΠΕΖΗΣ

ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΕΠΙΤΑΓΗ

ΣΤΑ ΓΡΑΦΕΙΑ ΤΟΥ ΕΚΕΜ

ΥΠΟΓΡΑΦΗ




Propolis

Η φύση έχει τη λύση

Η ESI σας διαθέτει την πλέον ολοκληρωμένη και πιστοποιημένη σειρά πρόπολης. Αποτελείται από 15 προϊόντα, σε διαφορετικές μορφές έτσι ώστε να καλύπτουν ικανοποιητικά διαφορετικές ανάγκες. Οι αυστηροί αναλυτικοί έλεγχοι εγγυώνται τη διάθεση στον οργανισμό ανόθευτης πρόπολης, χωρίς υπολείμματα κεριού, με γρήγορη δράση των ενεργών συστατικών της.



 **KARABINIS MEDICAL**
για μια ζωή... Τη δική σας!

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



«Μελισσορεφλεξοθεραπεία»

Η Dr P. Pochinkova, μια από τους πρωτοπόρους της μελισσοθεραπείας του 20ου αιώνα, χρησιμοποιεί στην ιατρική της πρακτική εδώ και περισσότερα από 40 χρόνια προϊόντα της μέλισσας. Το 1969 ξεκίνησε να εφαρμόζει σε νοσοκομείο της Σόφιας θεραπεία με σκευάσματα από δηλητήριο μέλισσας, ενώ το 1986 άρχισε να χρησιμοποιεί μελισσοβελονισμό και να εφαρμόζει, για πρώτη φορά, μέθοδο θεραπείας με μασάζ και χρήση προϊόντων της μέλισσας στα βιολογικώς ενεργά σημεία του ανθρώπινου οργανισμού.

Το βιβλίο που παρουσιάζουμε εδώ είναι το δεύτερο με θέματα μελισσοθεραπείας της συγγραφέως – το πρώτο ήταν το «Τα προϊόντα της μέλισσας στην ιατρική» (Pchelnite produkti v medichinata) το 1986, το οποίο μεταφράστηκε και εκδόθηκε στη Γερμανία και το Ισραήλ, ενώ το 1995 παρουσιάστηκε η δεύτερη έκδοσή του με προσθήκη τεσσάρων νέων κεφαλαίων. Απ' όσο είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε, ήδη ετοιμάζεται και μια ελληνική έκδοση του βιβλίου αυτού, που θα βασίζεται τόσο στη γερμανική έκδοση, όσο και στη 2η βουλγαρική για τα κεφάλαια που προστέθηκαν.

Η Pochinkova επέλεξε ενδιαφέρουσα διάρθρωση για το βιβλίο της, το οποίο αποτελείται από τρία μέρη: το «Γενικό», το «Ειδικό» και το «Πρακτικό εγχειρίδιο». Στο «Γενικό μέρος» (σ. 7-159), μετά από ορισμένα ιστορικά στοιχεία της μελισσοθεραπείας και των μεθόδων του βελονισμού και του μασάζ στα βιολογικώς ενεργά σημεία του σώματος, δίδονται εν συντομία πληροφορίες για τη βιολογική δράση της ρεφλεξοθεραπείας και της μελισσοθεραπείας και αιτιολογείται η συνδυασμένη χρήση τους. Καταγράφονται επίσης αναλυτικά οι μέθοδοι και η τεχνική της συνδυασμένης τους εφαρμογής – «μελισσορεφλεξοθεραπείας». Τα κεφάλαια εδώ είναι τέσσερα: «Σύντομη ιστορική αναδρομή», «Βάσεις της ρεφλεξοθεραπείας», «Βάσεις της μελισσοθεραπείας» και «Βελονισμός, μασάζ και προϊόντα της μέλισσας».

Στο «Ειδικό μέρος» (σ. 160-243) εξετάζονται ορισμένες ασθένειες για τις οποίες η θεραπεία με μελισσοβελονισμό και μασάζ με μελισσοκομικά προϊόντα είναι κατάλληλη. Εδώ υπάρχει μόνο ένα κεφάλαιο, το «Βελονισμός, μασάζ και προϊόντα της μέλισσας σε ορισμένες ασθένειες» με πλήθος, ανά ασθένεια, υποκεφαλαίων.



Το «Πρακτικό εγχειρίδιο» (σ. 244-297) περιλαμβάνει το κεφάλαιο «Μασάζ και προϊόντα της μέλισσας στη θεραπεία ορισμένων ελαφρών ασθeneιών και ενοχλήσεων» στο οποίο δίδονται «συνταγές – σχήματα» για τον καθένα που θα ήθελε να δει όφελος μόνο με τη βοήθεια των δακτύλων του και των μελισσοκομικών προϊόντων, χωρίς να προστρέχει σε χημικά φάρμακα. Οι «συνταγές – σχήματα» αυτές ανέρχονται σε πενήντα και υποδεικνύουν με ξεκάθαρο και ευκολονόητο τρόπο τα βιολογικώς ενεργά σημεία του σώματος στα οποία γίνονται οι εφαρμογές.

Ο «Οδηγός μελισσορεφλεξοθεραπείας» της Pochinkova, απευθύνεται τόσο σε γιατρούς και εργαζόμενους στο χώρο της μελισσοθεραπείας, όσο και σε ευρύ κύκλο αναγνώστων και είναι, σύμφωνα με το σημείωμα του εκδότη, το πρώτο παγκοσμίως βιβλίο στο είδος του. Ιδωμένο με τα μάτια ενός μη ειδικού στα ιατρικά και τις εναλλακτικές θεραπείες, από τη σκοπιά δηλαδή του απλού αναγνώστη που θα επιθυμούσε να γνωρίσει μερικά πράγματα αναφορικά με την μελισσοθεραπεία και τη «μελισσορεφλεξοθεραπεία», φαντάζει εξαιρετικά σημαντικό.

Ως μειονέκτημα του βιβλίου θα μπορούσε να θεωρηθεί η μη διεθνής γλώσσα στην οποία είναι γραμμένο, γεγονός που περιορίζει σημαντικά τους ενδιαφερόμενους να το διαβάσουν. Σε προγενέστερη της έκδοσης αναφορά της συγγραφέως (στο οπισθόφυλλο της 2ης έκδοσης του βιβλίου της για τα προϊόντα της μέλισσας στην ιατρική) διαβάζουμε ότι ο «Οδηγός της μελισσορεφλεξοθεραπείας» επρόκειτο να εκδοθεί και στο εξωτερικό. Εμείς δε διαθέτουμε στοιχεία για το αν έχει (ή αναμένεται να) εκδοθεί σε άλλες χώρες και ενδεχομένως σε κάποια διεθνή γλώσσα. Κάτι τέτοιο θα ήταν θετικό πάντως, γιατί έτσι θα μπορούσαν τα πορίσματα και οι απόψεις της Pochinkova να γίνουν γνωστές σε ευρύ κύκλο ειδικών και να κριθούν από την επιστημονική κοινότητα. Από πλευράς μας ευελπιστούμε κάποια στιγμή να εκδοθεί και στην Ελλάδα, ώστε να έχει τη δυνατότητα, πέραν των ειδικών, να το διαβάσει και ο υποψιασμένος Έλληνας αναγνώστης.

Pavlina Pochinkova,

Rakovodstvo po apirefleksoterapia. Lechenie s akupunktura, akupresura i pchelni produkti.

[Οδηγός «μελισσορεφλεξοθεραπείας». Θεραπεία με βελονισμό, μασάζ και προϊόντα της μέλισσας]

Akademichno Izdatelstvo “Prof. Marin Drinov”, Sofia 2001. σελ. 306.

ISBN 954-430-735-4

Γιώργος Μαυροφρύδης
Αρχαιολόγος-Μελισσοκόμος



ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑ: ΑΠΟ ΤΗ ΛΑΪΚΗ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΣΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΗ

Ημερίδα διοργάνωσε το Μελισσοκομικό Κέντρο Κρήτης σε συνεργασία με το Επιστημονικό Κέντρο Μελισσοθεραπείας και το Φαρμακευτικό Σύλλογο Ηρακλείου, το Σάββατο 20 Ιανουαρίου 2007 στο Θεατρικό Σταθμό Ηρακλείου. Η εκδήλωση τελούσε υπό την αιγίδα της Περιφέρειας Κρήτης, του Δήμου Ηρακλείου, της Ομοσπονδίας Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδος και του Παραρτήματος Κρήτης του ΓΕΩΤΕΕ.

Η προσέλευση του κοινού ήταν μεγάλη και μεταξύ άλλων την παρακολούθησαν, ο Αρχιεπίσκοπος Κρήτης Σεβασμιότατος Ειρηνάιος, ο Αντινομάρχης Ηρακλείου κ. Μακρής, ο Πρόεδρος του Δημοτικού Συμβουλίου Ηρακλείου κ. Δ. Καρατζάνης, ο βουλευτής Ηρακλείου κ. Γκεγκέρογλου, και βέβαια ο πρόεδρος της ΟΜΣΕ κ. Γεράσιμος Κράγιας.

Οι ευεργετικές ιδιότητες των προϊόντων της μέλισσας ήταν κυρίως το θέμα στο οποίο αναφέρθηκαν διακεκριμένοι επιστήμονες – ομιλητές της ημερίδας.

Πιο συγκεκριμένα ο κ. Β.Τσούτσος (Πνευμονολόγος – Ομοιοπαθητικός Δ/ντής Ιατρικού Κέντρου Ολυμπιακού Χωριού) στην ομιλία του, «Η μελισσοθεραπεία ή καλύτερα μελισσο-ιατρική» τόνισε ότι αν προσέξει κανείς τη σύνθεση των προϊόντων της μέλισσας θα αντιληφθεί ότι αυτά περιέχουν όλα τα απαραίτητα συστατικά για τη ζωή των κυττάρων.

Με βάση λοιπόν αυτή την παρατήρηση, ποια είναι η ιατρική ειδικότητα που δεν θα μπορούσε να τα χρησιμοποιήσει για θεραπευτικούς αλλά και προληπτικούς λόγους; Στη συνέχεια ο ίδιος αλλά και ο κ. Χάρης Χαρωνίτης Διαιτολόγος-Διατροφολόγος μας παρουσίασαν αναλυτικά διάφορες καταστάσεις υγείας αλλά και παθήσεις στις οποίες βρίσκουν εφαρμογή τα προϊόντα της μέλισσας είτε θεραπευτικά είτε προληπτικά. Επεσήμαναν όμως ότι θα πρέπει να έχουμε τη σύμφωνη γνώμη του γιατρού μας και να μην κάνουμε οι ίδιοι το γιατρό!



Η αισθητικός κ. Ελένη Μαθιουδάκη παρουσίασε τις καλλυντικές ιδιότητες των προϊόντων μέλισσας που εμφανίζουν

- Αντιμικροβιακή δράση
- Επούλωτική, αναπλαστική δράση
- Αντιοξειδωτική δράση
- Ενυδατική δράση

και αναφέρθηκε σε διάφορες καλλυντικές μορφές, παραδοσιακές και σύγχρονες.

Όσον αφορά τα ελληνικά προϊόντα μέλισσας η Dr. Ιωάννα Χίνου, Αναπληρώτρια καθηγήτρια στο Εθνικό Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Φαρμακευτικής, Τομέας Φαρμακογνωσίας, υπήρξε σαφέστατη, με τη σαφήνεια εκείνη που μόνο τα επιστημονικά δεδομένα μπορούν να έχουν. Μετά από μελέτες που έκαναν με την επιστημονική της ομάδα κατέληξαν ότι τα εκχυλίσματα των μελισσοκομικών προϊόντων και τα συστατικά που απομονώθηκαν, παρουσίασαν πολύ καλή αντιμικροβιακή, κυτταροτοξική και αντιοξειδωτική δράση.

Από άποψη λοιπόν ποιότητας των ελληνικών προϊόντων είμαστε πολύ ψηλά. Ωστόσο, στις ομιλίες της κ. Κατερίνας Καρατάσου, Κτηνιάτρου - Επόπτριας μελισσοκομίας στο Μελισσοκομικό Κέντρο Κρήτης αλλά και του κ. Δημήτρη Σελιανάκη, Προέδρου του Επιστημονικού Κέντρου Μελισσοθεραπείας, θίχτηκαν πολλά από τα προβλήματα που πρέπει να λυθούν.

Όπως χαρακτηριστικά ανέφερε, στο τέλος της ομιλίας της η κ. Κατερίνα Καρατάσου, επιβάλλεται η ίδρυση ενός Πιστοποιητικού Οργανισμού ή έστω ενός Συλλόγου Παραγωγών είτε σε Παγκρήτιο είτε σε Πανελλαδικό επίπεδο ή και τα δύο.

Ο κ. Δ. Σελιανάκης με τη σειρά του, παρουσίασε αρχικά το έργο του Επιστημονικού Κέντρου Μελισσοθεραπείας που, όπως ορίζει το καταστατικό του, έχει σαν κύριο στόχο του την περαιτέρω τεκμηρίωση και τη διάδοση των θεραπευτικών ιδιοτήτων των προϊόντων της μέλισσας. Αναφέρθηκε επίσης στην μικρή παραγωγή των άλλων προϊόντων της μέλισσας και για το μέλι τόνισε την έλλειψη κατοχύρωσης και ποιοτικής κατηγοριοποίησης.

Ωραίο χρώμα στην εκδήλωση έδωσε και ο χώρος, ο Θεατρικός Σταθμός Ηρακλείου αλλά και ο θαυμάσιος μπουφές από τα χέρια του Συνεταιρισμού Γυναικών Γέργερης ΙΔΑΙΑ ΓΗ, που μαγεύρεψαν με τέχνη παραδοσιακά κρητικά εδέσματα και φυσικά, για επιδόρπιο, σαρικοπιτάκια με άφθονο μέλι, για την τελευταία γλυκιά επίγευση μιας πολύ πετυχημένης ημερίδας!



Κατερίνα Καρατάσου, Κτηνίατρος



Το Ε.ΚΕ.Μ. έφαξε και βρήκε γραμματόσημα από όλον τον κόσμο με θέμα τη μέλισσα. Άλλη μια μορφή τέχνης όπου η μέλισσα είναι παρούσα.





Αγαπημένοι μας φίλοι,

Σας ενημερώνουμε ότι ξεκίνησε η διάθεση των συλλεκτικών γραμματοσήμων του συνεδρίου APIMEDICA 2006.

Η τιμή πώλησής τους είναι € 25,00 η 15άδα.

(τα έξοδα αποστολής συμπεριλαμβάνονται)





Χαλβάς με Μέλι

Τι έχουμε

4 φλιτζ. σιμιγδάλι χοντρό

1/2 φλιτζ. αμυγδαλόψιχα

1/4 φλιτζ. κουκουνάρι

1/2 φλιτζ. σταφίδες μαύρες

1 ποτηράκι ρούμι

1 κουταλιά μαργαρίνη για την φόρμα

κανέλα για το γαρνίρισμα

Για το σιρόπι

8 φλιτζ. νερό

2 φλιτζ. μέλι

1 κουταλιά κανέλα

Τι κάνουμε

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C.

Σε δυο ταψάκια καβουρδίζουμε τα αμύγδαλα και τα κουκουνάρια.

Σε ένα μπολ ρίχνουμε το ρούμι και μουλιάζουμε τις σταφίδες για περίπου 30' έως ότου φουσκώσουν.

Βγάζουμε τα καβουρδισμένα αμύγδαλα και τα κουκουνάρια από τον φούρνο και βάζουμε το σιμιγδάλι να καβουρδιστεί για περίπου 30' - 35'.

Εν τω μεταξύ, ετοιμάζουμε το σιρόπι του μελιού.

Σε μια βαθιά κατσαρόλα βράζουμε το νερό προσθέτουμε το μέλι, την κανέλα και ανακατεύουμε έως ότου ενωθούν τα υλικά.

Ρίχνουμε το σιμιγδάλι στην κατσαρόλα με το σιρόπι του μελιού.

Ανακατεύουμε συνεχώς με μια ξύλινη κουτάλα έως ότου το μείγμα αρχίζει να κοχλάζει και να ξεκολλάει από τα πλαϊνά τοιχώματα της κατσαρόλας.

Κατόπιν, προσθέτουμε την αμυγδαλόψιχα χοντροκομμένη και τα κουκουνάρια.

Ανακατεύουμε ώστε να ενωθούν τα υλικά και όταν ο χαλβάς δέσει κατεβάζουμε την κατσαρόλα από την φωτιά.

Ρίχνουμε τις σταφίδες, στραγγισμένες και ανακατεύουμε απαλά.

Αλείφουμε μια φόρμα με μαργαρίνη, ρίχνουμε με μια κουτάλα τον χαλβά και τον πιέζουμε καλά.

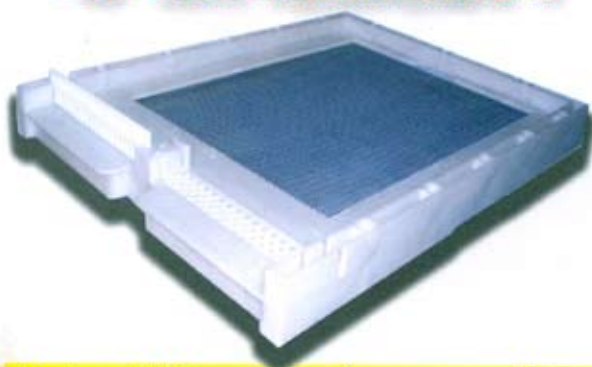
Αναποδογυρίζουμε την φόρμα σε μια πιατέλα, πασπαλίζουμε τον χαλβά με κανέλα και σερβίρουμε.



ANEL ΑΠΟ ΤΟ 1969

Τώρα και ΠΛΑΣΤΙΚΟΙ ΠΑΤΟΙ ΚΥΨΕΛΗΣ
ΔΕ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ !!!
ΠΟΛΥ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΙ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΤΟΝ ΗΛΙΟ !!!
ΕΛΑΦΡΙΟΙ !!!
ΔΕΝΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΜΕ ΥΜΑΝΤΕΣ !!!
ΕΧΟΥΝ ΠΟΡΤΕΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ !!!

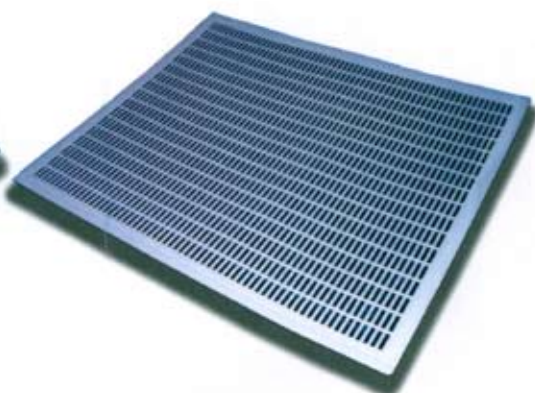
**ΚΙΝΗΤΟΣ ΠΑΤΟΣ
ΜΕ ΣΗΤΑ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ !!!**



ΚΙΝΗΤΟΣ ΠΑΤΟΣ !!!



Οι πάτοι ANEL χρησιμοποιούνται ως κινητοί (με συνδετήρες) ή ως σταθεροί (βιδομένοι) πάτοι κυψέλης
ΟΙ ΠΑΤΟΙ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΕΝΟΙ ΜΕ ΣΗΤΑ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΓΥΡΗΣ



**ΠΛΑΣΤΙΚΟΣ
ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΟΡΟΦΗΣ 7.5 κιλών !!!**

Καλύπτει όλη την κυψέλη !!!
Χωρητικότητα 7,5 γλγ. σιρόπι !!!
Με υγειονομικές γωνίες !!!
Ελάχιστο χώρο απόθήκευσης !!!
Δε χρειάζεται συντήρηση !!!
Με θυρίδες εξαερισμού !!!
Κατάλληλος και για ζαχαροζύμαρο !!!

**ΠΛΑΣΤΙΚΟ
ΔΙΑΦΡΑΓΜΜΑ ΒΑΣΙΛΙΣΣΗΣ**

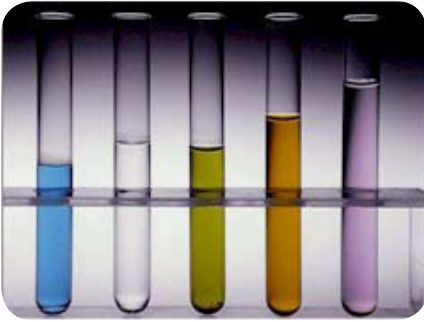
Ιδιαίτερα ανθεκτικό !!!
Πολύ ελαφρύ !!!
Οικονομικό !!!
Δεν πληγώνει τις μέλισσες !!!
Καθαρίζεται εύκολα !!!
Μεταφέρεται εύκολα !!!
Προσαρμόζεται και σε 8αρια !!!
Μπορεί να καρφωθεί σε πλαίσιο !!!



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

Prof. Roch Domerego

Πρόεδρος της European Apitherapy Association



Οι Γάλλοι χρησιμοποιούν συνήθως το χαρακτηρισμό *bouton de fièvre* (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. Λέγεται ότι δε θεραπεύεται. Ότι, δηλαδή, ο ιός παραμένει εφ' όρου ζωής στον

οργανισμό και ότι πρέπει να συνηθίσουμε να ζούμε με αυτό.

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

Υπάρχουν, όμως, λύσεις και στις δύο περιπτώσεις. Οι μακρινοί πρόγονοι μας γνώριζαν ότι η Φύση διαθέτει τις ουσίες που θεραπεύουν σχεδόν όλες τις παθήσεις του ανθρώπου. Πρέπει, απλώς, να διαθέσουμε το χρόνο για να βρούμε τα ζητούμενα αποτελέσματα, τα αποτελεσματικά μίγματα και τις κατάλληλες δοσολογίες. 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. Ταυτόχρονα, διαθέτουν ισχυρή ιοκτόνο, αντιφλεγμονώδη και επουλωτική δράση, ενώ επιτρέπουν την αποτελεσματική ανάπλαση των ιστών. Τα ιχνοστοιχεία τους διασφαλίζουν την καλή λειτουργία του κυτταρικού μεταβολισμού, τα πηπτικά τους έλαια διαθέτουν ισχυρή **αναισθητική ιδιότητα**, ενώ τα φλαβονοειδή διαθέτουν **αντιοξειδωτική δράση**. Τα φαινολικά οξέα και τα φλαβονοειδή που προστίθενται στη σύνθεσή τους έχουν ισχυρή μυκητοκτόνο και παρασιτοκτόνο δράση.

Τα **αιθέρια έλαια**, βιολογικής προέλευσης, τυποποιημένα και σε χημειότυπα:

- *Ravensara aromatica*, με αντισηπτικές, αναλγητικές και επουλωτικές ιδιότητες και προστατεύει από ιογενείς λοιμώξεις
- *Melaleuca quinquenervia cineolifera*, ενισχύει το ανοσοποιητικό σύστημα και είναι αναλγητικό με αποτελεσματική ιοκτόνο δράση
- *Ocimum basilicum var. basilicum*, ρυθμίζει το νευρικό σύστημα και είναι αναλγητικό και αντιφλεγμονώδες
- *Cymborogon martinii var. Μοτιά*, με μυκητοκτόνες, επουλωτικές και αποσυμφορητικές ιδιότητες, καθώς και ανοσοδιεγερτικό
- *Eugenia caryophyllus*, με παρασιτοκτόνες και αντισηπτικές ιδιότητες
- *Rosmarinus officinalis cineoliferum*, εκτός από τη μυκητοκτόνο ιδιότητά του, ενισχύει το μεταβολισμό και βελτιώνει την αμυντική ικανότητα του οργανισμού.



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.





Η συνεργιστική επίδραση της πρόπολης & της χημειοθεραπείας στον καρκίνου του μαστού

Θεραπευτική επίδραση της πρόπολης και του πακλιταξέλης στα ηπατικά ένζυμα φάσης I και II και στα ένζυμα-δεικτες στον προκληθέντα από διμεθυλ-βενζ(α)-ανθρακένιο καρκίνου του μαστού σε θηλυκούς αρουραίους.

Η πρόπολη, ένα φυσικό προϊόν της κυψέλης, είναι γνωστή εδώ και αιώνες για τις ποικίλες ευεργετικές παραδοσιακές ιατρικές ιδιότητές της. Η παρούσα μελέτη πραγματοποιήθηκε για να εξακριβώσει την αντινεοπλαστική δράση της πρόπολης μαζί με την πακλιταξέλη έναντι της πειραματικής καρκινογένεσης μαστού. Σε θηλυκούς αρουραίους Sprague Dawley ηλικίας 55 ημερών χορηγήθηκε διμεθυλ-βενζ(α)-ανθρακένιο ώστε να προκληθεί καρκίνος του μαστού. Συγκεκριμένα, χορηγήθηκε ενδοπεριτοναϊκά πακλιταξέλη σε δοσολογία 33 mg/kg σωματικού βάρους και από του στόματος πρόπολη 50 mg/kg σωματικού βάρους στα πειραματόζωα, αμέσως μετά την αγωγή πρόκλησης καρκίνου, και συνεχίστηκε μέχρι τη λήξη της μελέτης. Στο τέλος των δραστηριοτήτων επεξεργασίας της φάσης I και II μετρήθηκαν τα ξενοβιοτικά μεταβολικά ένζυμα και οι ηπατικοί δείκτες. Στα ζώα με καρκίνου του μαστού παρατηρήθηκε μια σημαντική αύξηση στα καρκινογόνα δραστηριοποιούντα ένζυμα, κυτόχρωμα P(450), κυτόχρωμα b(5) και NADPH κυτόχρωμα C ρεδουκτάση με τη συνακόλουθη μείωση στα ένζυμα της φάσης II, τρανσφεράση γλουταθειόνης και UDP-γλυκουρονική τρανσφεράση. Επιπλέον, υπήρξε μια σημαντική μείωση στην αμινοτρανσφεράση αλανίνης, την αμινοτρανσφεράση ασπαρτάτης με μια απότομη αύξηση στην αλκαλική φωσφατάση, την όξινη φωσφατάση και την 5' νουκλεοτιδάση. Η αγωγή με πρόπολη προκάλεσε την επαναφορά της δραστηριότητας αυτών των ενζύμων σε σχεδόν κανονικά επίπεδα ελέγχου, επιδεικνύοντας την προστατευτική επίδραση της πρόπολης ενάντια στην προκληθείσα από διμεθυλ-βενζ(α)-ανθρακένιο καρκινογένεση. Βάσει των παρατηρηθέντων αποτελεσμάτων, η πρόπολη μπορεί να θεωρηθεί ελπιδοφόρος χημειοθεραπευτικός παράγοντας και μπορεί να χορηγηθεί ως βοηθητικό της χημειοθεραπείας με πακλιταξέλη.

Comp Biochem Physiol C Toxicol Pharmacol
Padmavathi R, Senthilnathan P, Sakthisekaran D.
Τμήμα Ιατρικής Βιοχημείας, Πανεπιστήμιο του Μάντρας,
Πανεπιστημιούπολη Taramani,
Chennai - 600 113, Tamilnadu, Ινδία.

Propolis Aid

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΡΟΠΟΛΗΣ ΜΕΛΙΣΣΩΝ



Φυσική προστασία

με πρόπολη βότανα, αιθέρια έλαια.

- **Ακατέργαστη** (Φυσική πρόπολη σκόνη)
- **Διάλυμα 30%** (Τιτλοδοτημένο 40mg/ml.)
- **Σπρέϊ** (για λαιμό - βήχα) Πρόπολη ,εχινάτσια, τειόδεντρο.
- **Σιρόπι** (για λαιμό - βήχα - καπνιστές) Σιρόπι μελιού με πρόπολη, αλτέα, ευκάλυπτο.
- **Ταμπλέτες** (για ανοσοποιητικό) Ταμπλέτες με πρόπολη, εχινάτσια, ψευδάργυρο.
- **Μασώμενα δισκία** (για ανοσοποιητικό) Με φυσική πρόπολη και άρωμα μελιού.
- **Λάδι πρόπολης** (για τα αυτιά) Συμπηκνωμένο εκχύλισμα πρόπολης σε ηλιέλαιο.



ΣΕ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΑ
ΦΑΡΜΑΚΕΙΑ

ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ. ΑΘΗΝΑ: 210.8970.629 ΘΕΣ/ΚΗ: 2310.315.380



2° μέρος: ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΠΟΤΡΟΠΗΣ ΡΥΠΑΝΣΗΣ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ ΜΕ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΑ ΦΑΡΜΑΚΑ

5. Για την καταπολέμηση ποιών παθήσεων δεν είναι απαραίτητος ο θερμοθάλαμος

Η αποφυγή ρύπανσης του μελιού με φάρμακα [ως ο κύριος στόχος του ευσυνείδητου, του κοινωνικά ευαίσθητου αλλά και του προνοητικού για την ευδοκίμηση της ίδιας του της επιχείρησης μελισσοκόμου], επιτυγχάνεται χωρίς τη χρήση του θερμοθαλάμου στην περίπτωση της ασκόσφαιρας, εάν θέλουμε να περιοριστούμε στις παθήσεις που έχουμε σήμερα στην Ελλάδα. Στην περίπτωση αυτή φαίνεται ότι η ασκόσφαιρα ελέγχεται ικανοποιητικά όταν υποστηρίζουμε την ιδιότητα της θερμικής ομοιόστασης του μελισσιού με πρόσθετα μέσα θερμομόνωσης στην οροφή της κυψέλης και με το «συμμάζεμα» του μελισσιού.

Ο θερμοθάλαμος αποδεικνύεται πολύ όψιμο μέσο και ως εκ τούτου απρόσφορο και στην περίπτωση της προσβολής του μελισσιού από το μικρό σκαθάρι της κυψέλης, το οποίο ωστόσο δεν φαίνεται να αποτελεί σήμερα πρόβλημα για την ευρωπαϊκή και ασιατική μελισσοκομία.

Ωστε, με εξαίρεση μια ή το πολύ δύο παθήσεις του μελισσιού ο θερμοθάλαμος λειτουργεί άμεσα ή έμμεσα ως «κολυμπήθρα του Σιλβάμ», που βοηθά το μέλισσι να απαλλαγεί άμεσα ή έμμεσα από μολυσματικές ή και παρασιτικές παθήσεις.

6. Η διαδικασία κατά τη χρήση του θερμοθαλάμου για την καταπολέμηση της βαρρόα.

Η διαδικασία αυτή περιγράφεται αναλυτικά στο νέο βιβλίο του ομιλούντος «Η σύγχρονη μελισσοκομία ως επιστήμη και πράξη». Εδώ θα επισημάνουμε μόνο ότι τη διαδικασία αυτή μπορούμε να τη συνεχίσουμε και μετά την παρέλευση της περιόδου των σμηνουργιών, για τον έλεγχο των οποίων και μπορεί να χρησιμοποιηθεί αποτελεσματικά. Μόνο πως μετά την περίοδο αυτή, δηλαδή τους καλοκαιρινούς μήνες, ο ρυθμός μεταφοράς των σφραγισμένων κηρηθρών ώριμου κατά προτίμηση εργατικού γόνου περιορίζεται αισθητά. Τις νεαρές μέλισσες εξάλλου που θα αποκτώνται από το θερμοθάλαμο το καλοκαίρι θα τις απαλλάσσουμε όπως πάντα, επεμβαίνοντας με φάρμακα της προτίμησής μας τα οποία, αν είναι συνθετικά, θα τα εφαρμόζουμε πάντα εκτός κυψέλης. Τις απαλλαγμένες από βαρρόα καλοκαιρινές μέλισσες μπορούμε να τις αξιοποιήσουμε ποικιλοτρόπως. Μπορούμε για παράδειγμα να κάνουμε με αυτές «παραφυσάδες», ή να εφοδιάσουμε κυψελίδια σύζευξης, ή να τις επιστρέψουμε στα γονικά μελίσσια τους. Στην τελευταία περίπτωση το αποτέλεσμα θα είναι να διατηρούμε τα επίπεδα της βαρρόα όσο μπορούμε πιο χαμηλά.

Η επίτευξη όσο το δυνατόν χαμηλών ποσοστών προσβεβλημένων από βαρρόα εργατριών μελισσιών στα μελίσσια μας είναι περισσότερο ωφέλιμο να γίνεται όχι όπως συνηθίζεται στο τέλος της μελισσοκομικής χρονιάς αλλά όσο το δυνατόν νωρίτερα, ώστε να μην μειώνεται η ζωτικότητα των μελισσιών και κατ' επέκταση η παραγωγικότητά τους κυρίως στις όψιμες μελιτοφορίες του πεύκου.

7. Πώς αντιμετωπίζεται με τη βοήθεια του θερμοθαλάμου το πρόβλημα των ήδη ρυπασμένων κρηθρών με παραδιχλωροβενζόλιο αλλά και με άλλα συνθετικά φάρμακα

Αναφερθήκαμε κιόλας ενωρίτερα στα μέτρα για την καταπολέμηση του κηρόσκορου, με τα οποία αποφεύγουμε να επιβαρύνουμε αρχικά το κερί και στη συνέχεια το μέλι με το διαβόητο πλέον παρα-δίχλωρο-βενζόλιο (ΠαΔιΒε), ή «κηροσκορίνη», όπως ήταν γνωστό το φάρμακο αυτό για δεκαετίες στον Έλληνα μελισσοκόμο. Όποτε, ακούγεται ίσως παράξενο τώρα να γίνεται εδώ λόγος για την «επιστράτευση» και του θερμοθαλάμου με την έννοια της ριζικής απαλλαγής της ελληνικής μελισσοκομίας από το «στίγμα» του ΠαΔιΒε. Αυτή την αίσθηση δεν θα την έχουν πιθανότατα όσοι από το σημερινό ακροατήριο θα έτυχε να έχουν διαβάσει σχετικό άρθρο του ομιλούντος στη «Μελισσοκομική Επιθεώρηση» (Υφαντίδης 2005).

Η χρήση του Φο.Με.Θ. για την απόκτηση κρηθρών χωρίς τη χρήση φύλλων κηρήθρας του εμπορίου, και επομένως χωρίς κατάλοιπα φαρμάκων αποτελεί μια παραλλαγή της “κλασικής” χρήσης του, η οποία αφορά την πρόληψη της σμηνουργίας και την ταυτόχρονη καταπολέμηση της βαρρόα και των λοιπών παθήσεων του μελισσιού.

Στην περίπτωση της απόκτησης κρηθρών χωρίς κατάλοιπα [όχι μόνον από ΠαΔιΒε αλλά και από όλα τα φάρμακα εναντίον της βαρρόα] ενεργούμε ως εξής: Περιορίζουμε **αρχικά** τη βασίλισσα των γονικών μελισσιών σε κλουβί και την αφήνουμε για μια εβδομάδα μέσα στο μελίσσι της. Ταυτόχρονα εφοδιάζουμε τους Φο.Με.Θ. με κηρήθρες ώριμου σφραγισμένου γόνου από τα γονικά αυτά μελίσσια. **Την έβδομη ημέρα** από την έναρξη λειτουργίας του θερμοθαλάμου εγκαθιστούμε επάνω στα γονικά μελίσσια από μια «παραφυάδα» η κάθε μια αποτελούμενη από περίπου δύο χιλιάδες νεαρές μέλισσες (σμάρι 200 g) από τον θερμοθάλαμο, που τις τροφοδοτούμε με σιρόπι πυκνό. Η παραφυάδα έχει τρία ενσυρματωμένα τελάρα χωρίς όμως κηρήθρα ή φύλλο κηρήθρας. Το μόνο κομμάτι παλιάς κηρήθρας θα μπορεί προαιρετικά να είναι μια πολύ λεπτή λωρίδα της, την οποία κολλάμε στο κρηθροφορέα ως οδηγό για τις φυσικές μελλοντικές κηρήθρες. Όταν οι νεόχτιστες κηρήθρες θα χρησιμοποιηθούν για παραγωγή φύλλων κηρήθρας απαλλαγμένων από την αρχή από κατάλοιπα φαρμάκων, αυτή η λωρίδα της παλιάς κηρήθρας θα έχει αποκοπεί και θα χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς πλην εκείνου της κατασκευής φύλλων κηρήθρας.



Πάντως, πριν από τη μεταφορά τους στην παραφυάδα οι μέλισσες από τον θερμοθάλαμο υφίστανται θεραπεία από τη βαρρόα, **εκτός κυψέλης**. Την ίδια ημέρα (7η) εισάγουμε τις εγκλωβισμένες βασίλισσες στις παραφυάδες. Την έβδομη ημέρα επίσης αντικαθιστούμε τον Φο.Με.Θ. με μια κανονική κυψέλη, διότι όλος ο γόνος μέσα σε αυτόν είναι πια ώριμος και μπορεί να εξελιχθεί χωρίς την πρόσθετη θερμομόνωση που είχε ο Φο.Με.Θ. Έτσι ο Φο.Με.Θ. μπορεί να χρησιμοποιηθεί συντομότερα για νέα σειρά κρηθρών γόνου. Αυτό μειώνει τον απαιτούμενο αριθμό Φο.Με.Θ. και περιορίζει έτσι το κόστος αγοράς τους.

Μετά από άλλη μια εβδομάδα (14η ημέρα από την έναρξη της διαδικασίας) ενισχύουμε τις παραφυάδες με τις επόμενες (τελευταίες) νέες μέλισσες από αυτές που θα έχουν εν τω μεταξύ εκκολαφθεί στην κυψέλη, η οποία ανέλαβε το ρόλο του Φο.Με.Θ, χωρίς να παραλείψουμε στο ενδιάμεσο διάστημα να καταπολεμήσουμε και σε αυτές τη βαρρόα. Όταν θα έχει εκκολαφθεί όλος ο γόνος (21η ημέρα από την έναρξη της επέμβασής μας) και από τα γονικά μελίσσια, καταπολεμούμε πάλι τη βαρρόα στις τελευταίες μέλισσές τους, και συνενώνουμε κάθε ένα από αυτά με τη «δική» του παραφυάδα. Η τροφοδότηση των παραφυάδων είναι αδιάλειπτη και γίνεται με σιρόπι 1:1. Οι μέλισσες στις «παραφυάδες» θα χτίσουν φυσικές κηρήθρες απαλλαγμένες από κάθε είδους φάρμακα. Η κατασκευή των κρηθρών θα επιταχυνθεί, αν θερμομονώσουμε τον τροφοδότη στην οροφή.

Το χειμώνα, όταν θα έχει διακοπεί η ωστοκία της βασίλισσας και δεν θα υπάρχει ούτε γόνος, θα μεταγγίσουμε για ένα μεταβατικό στάδιο τις μέλισσες επάνω στις παλιές άδειες κηρήθρες. Τις καινούριες καθαρές από φάρμακα κηρήθρες από τα μελίσσια που δημιουργήθηκαν με τις παραφυάδες θα τις λιώσουμε και θα κατασκευάσουμε με το κερί τους φύλλα. Αυτά θα τα τοποθετήσουμε κανονικά σε ενσυρματωμένα πλαίσια μέσα σε αποστειρωμένες κυψέλες και στη συνέχεια θα μεταγγίσουμε εκεί οριστικά τα μελίσσια τροφοδοτώντας τα αδιάλειπτα με ζαχαροζύμαρο του εμπορίου (χωρίς χρήση μελιού). Τότε πια θα λιώσουμε όλες τις παλιές άδειες κηρήθρες και το κερί τους θα το διαθέσουμε για μη μελισσοκομικές χρήσεις.

Μιχαήλ Α. Υφαντίδης

Καθηγητής Μελισσοκομίας στη Γεωπονική Σχολή του Α.Π.Θ.

Ομιλία σε σεμινάριο μελισσοκόμων στο Εθνικό Ινστιτούτο Μελισσοκομίας,

Άγιος Μάμας, 6-7 Σεπτεμβρίου 2006

Ανοιμέλων

Γύρη
Βασιλικός Πολτός
Πρόπολη

ΣΙΓΚΟΥΔΗΣ ΑΝΘΙΜΟΣ
Ι. Πουλιδη 8, 581 00 Γιαννιτσά
e-mail: aeingou@otenet.gr
τηλ.: 23820 82.167
κιν.: 6937 47.53.57

Στις ορεινές πλαγιές των
βουνών της Μακεδονίας
πλούσιες σε σπάνια
αρωματικά θύματα,
αγριολούλουδα, καστανιές,
κωνοφόρα, ρείκια, τα
μελίσσια μας συλλέγουν το
μελι ΑΝΘΙΜΕΛΟΝ® το
οποίο με αγάπη και σεβασμό
προσφέρεται αναλλοίωτο και
ανεπεξέργαστο.



ΕΙ-03-BIO
Κ.Π. 126758



ΧΟΥΧΟΥΤΑΣ ΑΛΕΞ. ΓΕΩΡΓΙΟΣ
ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΤΕΧΝΗΤΩΝ ΚΗΡΗΘΡΩΝ
ΕΜΠΟΡΙΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ



ΝΙΚΗΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
ΤΗΛ. 23750 22219 FAX 23750 22854



Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΓΥΝΑΙ
ΤΗΝ ΑΥΞΗΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

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

ΚΩΣΤΑΜΕΝΑΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΚΥΨΕΛΩΝ

"Ο ΠΡΩΤΟΣ"

ΑΝΗΛΙΟ ΜΕΤΣΟΒΟΥ



ΤΗΛ. & FAX: 26560 41796 • ΚΙΝ.: 6979 002174 & 6977 595590



Laxemel και ... Ξελαφρώστε!

από τη Lavipharm

Παιανία, Τρίτη 17 Απριλίου 2007 - Η **Lavipharm Hellas** κυκλοφορεί στην ελληνική αγορά φαρμακείου το πρωτοποριακό προϊόν **Laxemel** για την αντιμετώπιση της δυσκοιλιότητας.

Πρόκειται για ένα απόλυτα φυσικό προϊόν, που σέβεται τη φυσιολογική λειτουργία του εντέρου και δρα μόνο τοπικά με στόχο την αντιμετώπιση της δυσκοιλιότητας, είτε αυτή είναι περιστασιακή λόγω μετακίνησης, ταξιδιού, αλλαγής περιβάλλοντος, είτε μόνιμη.

Το **Laxemel** είναι το μοναδικό σκεύασμα που δρα ταχύτατα, μόλις **3 έως 4 λεπτά από την εφαρμογή του**, προσφέροντας άμεση ανακούφιση μέσα σε 10-15 λεπτά από τη λήψη του. Η τοπική δράση του επιτυγχάνεται μέσα από τα ενεργά συστατικά του, τα οποία απελευθερώνουν εκατοντάδες μικροφουσαλίδες διοξειδίου του άνθρακα (CO₂). Το Laxemel δεν παρουσιάζει ανεπιθύμητες ενέργειες και ανοχή λόγω συχνής ή και μακρόχρονης χρήσης του. **Είναι κατάλληλο για γυναίκες στην περίοδο της κύησης και της γαλουχίας.**

Ενδείκνυται:

- Σε όλες τις περιπτώσεις επιβεβαιωμένης δυσκοιλιότητας σε ενήλικες και παιδιά άνω των 12 ετών
- Σε ηλικιωμένα άτομα
- Σε μετεγχειρητικούς και κλινήρεις ασθενείς
- Σε ασθενείς με κινητικά προβλήματα
- Στη δυσκοιλιότητα των ταξιδιωτών
- Σε περιπτώσεις ανοχής σε άλλα ανάλογα προϊόντα



Το **Laxemel** κυκλοφορεί από το **Τμήμα OTC** της **Lavipharm Hellas** αποκλειστικά και μόνο στα φαρμακεία σε συσκευασία των 6 υπόθετων με λιανική τιμή 7,90€ και φυλάσσεται εκτός ψυγείου.



ΜΕΛΙΣΣΟΤΡΟΦΗ ΒΑΝΙΛΙΑ

Μόνο από
ζάχαρη



- για γρήγορη ανάπτυξη μελισσιών
- για αύξηση του γόνου
- για μεγάλες αποδόσεις

ΠΩΛΟΥΝΤΑΙ ΚΑΙ ΠΑΡΑΦΙΑΔΕΣ για νέους αγρότες

ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΚΑΡΑΝΤΖΙΑΣ

ΠΑΠΑΔΟΠΙΑΝΝΗ ΔΗΜΗΤΡΑ

2ο ΧΙΛ. ΑΛΜΥΡΟΥ - ΝΕΟΧΩΡΑΚΙΟΥ

ΤΗΛ. ΠΑΡΑΓΕΛΙΑΣ: 24220 25590 & ΚΙΝ. 6973354429

ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΚΥΨΕΛΩΝ

Βασίλειος Γεωργίου Παπαϊωάννου

Κατασκευάζουμε κυψέλες
των 10 & 8 πλασιών
αποκλειστικά από Ευρωπαϊκή Ξυλεία
στην επί ετών
γνωστή & ασύγκριτη ποιότητά μας.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ:

Πενταράκια, εξαράκια,
κυψελίδια διαφόρων ειδών,
τροφοδότες ξύλινοι.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

4ο χλμ. Τρικάλων - Λαρίσης
Τηλ.: 24310 76055, 24310 76054
Τηλ. Οικίας: 24310 28481

ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ Α. ΑΜΑΞΑ

Διαθέτουμε με αξιοπιστία
τα αγνά προϊόντα της μέλισσας

- Μέλι ανθέων και ελάτου Βυτίνας
- Βασιλικό πολτό
- Γύρη, πρόπολη και κερι

Αμαξάς Αντώνης
Νέα Μανοιάδα Ηλείας
τηλ. 2623072848, 6977656285



Αγνά Προϊόντα Μέλισσας Μέλι - Βασιλικός Πολτός - Γύρη

Δυναμώστε την άμυνα του οργανισμού σας υγιεινά και ακίνδυνα με φυσικό τρόπο και χωρίς χημικά σκευάσματα χρησιμοποιώντας Φρέσκο Ελληνικό Βασιλικό Πολτό.

Ο βασιλικός πολτός παράγεται από τις μέλισσές μας με πολύ φροντίδα αλλά και με την μακρόχρονη πείρα μας που διασφαλίζει την υψηλή βιολογική και θρεπτική του αξία έτσι ώστε ο Έλληνας καταναλωτής να είναι βέβαιος για την άριστη ποιότητά του.

Οι επιδράσεις του Φρέσκου Βασιλικού Πολτού στον ανθρώπινο οργανισμό είναι γνωστές από την αρχαιότητα. Έχει αποδειχθεί ότι ο φρέσκος βασιλικός πολτός επιδρά στον μεταβολισμό, στην ανάπτυξη και την μακροζωία. Ανανεώνει τις σωματικές και πνευματικές δυνάμεις, τονώνει την μνήμη, βελτιώνει την γενική διάθεση, αυξάνει την ικανότητα για εργασία, έχει αντισηπτικές και μικροβιοκτόνες ιδιότητες. Και γενικά ενεργεί σαν φυσικός ρυθμιστικός παράγοντας.

Ο Φρέσκος Βασιλικός Πολτός είναι αγνό, φυσικό, ανεπεξέργαστο προϊόν, τρόφιμο και ως εκ τούτου απόλυτα αβλαβές. Παράγεται και διατίθεται αποκλειστικά από εμάς και σε αυστηρά περιορισμένες ποσότητες κάθε χρονιά.

Διάθεση και πληροφορίες κ. Παύλος Μπαγιάτης
Μελισσοκόμος - Βασιλοτρόφος
Παραγωγός Βασιλικού Πολτού
Κύμνα - Θεσσαλονίκης
Τηλ: 23910 42850 - Κιν: 6977 051670
email: meliaxiou@otenet.gr



τα προηγούμενα τεύχη του Μελιάματος

ΤΕΥΧΟΣ 1
ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ - ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2004 - 2005



ΤΕΥΧΟΣ 2
ΑΝΟΙΞΗ - ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2005



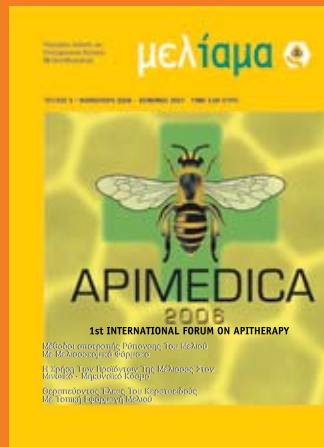
ΤΕΥΧΟΣ 3
ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ - ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2005 - 2006



ΤΕΥΧΟΣ 4
ΑΝΟΙΞΗ - ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2006



ΤΕΥΧΟΣ 5
ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ - ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2006 - 2007



Το μέλι, πλούσιο σε γλυκόζη και φρουκτόζη, χαρίζει ενέργεια και αναζωογόνηση, βοηθάει στην απορρόφηση σιδήρου και πρωτεϊνών, είναι πηγή της ουσίας υπεύθυνη διαμορφώνει.

Είναι το φυσικό "γλυκό φάρμακο" για τον διαβήτη, την υπέρταση και το σπασμωδικό.

Ενδοκρινολογικά την αναζωογόνη των λειτουργιών, χατάρουν (διεγείρει σιδήρου για τους σκελετούς).

Οι ζιχνοί εξαμετάλλωσις ενδοκρινολογικά την αναζωογόνηση, σε συνδυασμό με την επένδυση στην απορρόφηση και απορρόφηση σιδήρου, χατάρουν το ελληνικό μέλι εξαμετάλλωσις, να προσφέρει για τη διατήρηση, το χυμώδη, τα ορυκτά και τα μεταλλικά στοιχεία.

Το ελληνικό μέλι είναι ο πιο ποιοτικότερος σιδήρου η ελληνική σπύλη.

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, Greek honey and taste of the most precious products of Greek Nature.

Θείρεστον

ΕΛΛΗΝΙΚΟΝ ΝΗΣΙΟΝ

Από θυμάρι & ευγενή άνθη

Theareston

GREEK ISLANDS

From thyme & wild flowers



Μελίνθον

ΟΡΕΙΝΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ

Από άνθη-βότανα & κωνοφόρα

Melinthon

GREEK MOUNTAIN AREAS

From aptiferi & wild flowers



ΚΕΝΤΡΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ GREEK BEEKEEPING CENTER

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

ΕΔΡΑ: ΚΑΝΑΡΙ 23, 143 43 Ν. ΧΑΛΚΙΔΟΝΑ ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ: 210.25.20.910 - FAX: 210.25.20.422, ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: ΜΑΥΣΙΝΟΥ 10, 143 43 Ν. ΧΑΛΚΙΔΟΝΑ, ΤΗΛ: 210.25.33.313

CENTRAL: 23 KANARI STR. 143 43 N. HALKIDONA ATHENS GREECE, TEL: 210.25.20.910 - FAX: 210.25.20.422

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

φυσικά προϊόντα μέλισσας

προϊόντα ελεγμένα για την ποιότητά τους
και την απουσία υπολειμμάτων φαρμάκων

ApiPharm
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 ελεγμένους.
- 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.

NEO

ΔΕΡΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ



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

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



ApiPharm
απιθεραπεία • μελισσοθεραπεία

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