

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΣ ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΩΝ ΒΑΣΙΛΟΤΡΟΦΩΝ, ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ ΠΟΛΤΟΥ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΥΨΕΛΗΣ

Δ Ε Λ Τ Ι Ο Τ Υ Π Ο Υ

Πραγματοποιήθηκε το Σάββατο 4 Δεκεμβρίου η ημερίδα, που είχε προγραμματιστεί από τον Πανελλήνιο Σύνδεσμο Μελισσοκόμων Βασιλοτρόφων, παραγωγών Βασιλικού Πολτού και λοιπών προϊόντων κυψέλης σε συνεργασία με το Εργαστήριο Μελισσοκομίας της Γεωπονικής Σχολής του Α.Π.Θ. και της Επιστημονικής Εταιρίας Μελισσοκομίας Σηροτροφίας.

Η ημερίδα έλαβε χώρα στο Γ' αμφιθέατρο της Γεωπονικής Σχολής του Α.Π.Θ. στην Πανεπιστημιούπολη και την παρακολούθησαν με μεγάλο ενδιαφέρον αρκετοί μελισσοκόμοι από διάφορες περιοχές της χώρας. Στην ημερίδα αυτή ανακοινώθηκαν πρωτότυπα ερευνητικά αποτελέσματα από την δραστηριότητα του Εργαστηρίου Μελισσοκομίας-Σηροτροφίας του ΑΠΘ τα οποία απαριθμούνται παρακάτω:

1. Με εξαίρεση το μέλι, τα προϊόντα κυψέλης, δεν έχουν ποιοτικά κριτήρια δεν είναι αναγνωρισμένα ως προϊόντα, δεν μπορούν να ελεγχτούν. Στα πλαίσια του προβληματισμού αυτού αναλύθηκε αριθμός δειγμάτων βασιλικού πολτού (Β.Π.) ο οποίος παράχθηκε κάτω από διαφορετικές συνθήκες και διαφορετικές περιοχές βρέθηκε ότι η παραγωγή βασιλικού πολτού, καθώς και η ποιότητα του, διαφέρει από μελίσι σε μελίσι. Επίσης βρέθηκε ότι η τροφοδότηση επηρεάζει τα σάκχαρα του και συγκεκριμένα το ποσοστό της σουκρόζης. Το είδος της εμβολιαζόμενης προνύμφης, καθώς και το είδος του βασιλικού κελιού δεν επηρεάζουν ούτε την απόδοση, ούτε και την ποιότητα του παραγόμενου βασιλικού πολτού. Τα αποτελέσματα των πειραμάτων που διεξήχθησαν, παρουσίαζαν αποκλίσεις από τα προτεινόμενα όρια άλλων ερευνητών σε άλλες χώρες της Ευρώπης. Γίνεται προσπάθεια για τον εντοπισμό και άλλων παραγόντων που ενδεχομένως να επηρεάζουν την ποιότητα του βασιλικού πολτού. Ακόμα, έχουν ξεκινήσει αναλύσεις και άλλων φυσικοχημικών χαρακτηριστικών του. Η ανακοίνωση έγινε από τον Κανέλη Δημήτριο υποψήφιο διδάκτορα μελισσοκομίας υπό την επίβλεψη της κας Τανανάκης Χρυσούλας Λέκτορα του Εργαστηρίου

2. Αναλύθηκε το προφίλ γυρεοκόκκων 77 δειγμάτων βασιλικού πολτού που συλλέκτηκε από 10 διαφορετικές περιοχές της χώρας. Εντοπίστηκαν διαφορές στα είδη και στον συνδυασμό γυρεοκόκκων από διαφορετικά φυτά. Οι διαφορές αυτές μπορούν να χρησιμοποιηθούν μελλοντικά για την γεωγραφική προέλευση του βασιλικού πολτού, την χρησιμοποίηση τοπωνυμίων, την διάκριση του ελληνικού από το Κινέζικο πολτό και την καθιέρωση ποιοτικών κριτηρίων. Απαιτούνται περισσότερα δείγματα ώστε να ολοκληρωθεί η ταυτότητα του ελληνικού βασιλικού πολτού. Η ανακοίνωση έγινε από τον καθηγητή Ανδρέα Θρασυβούλου, και ήταν αποτέλεσμα έρευνας και συνεργασίας με την κα Δήμου Μαρίας, διδάκτορα του Εργαστηρίου, και της Λαζαρίδου Ελισάβετ μελισσοκόμου.

3. Ανακοινώθηκε η ανάλυση γύρης όσο αφορά τις πρωτεΐνες και τα ζάχαρα. Ο μέσος όρος περιεκτικότητας πρωτεϊνών εκφρασμένος σε ποσοστό επί τοις εκατό ξηράς ουσίας σε 49 δείγματα αμιγούς, συλλεγόμενης από τις μέλισσες, γύρης βρέθηκε 20.7%. Το υψηλότερο ποσοστό πρωτεϊνών από τα εξεταζόμενα είδη εντοπίστηκε στη γύρη του *Falloria Type* (30.1%) και το χαμηλότερο στη γύρη του *Smilax* (12.80%). Μεταξύ διαφορετικών δειγμάτων ανάμικτης γύρης, τα οποία συλλέχτηκαν σε διαφορετικές περιόδους στην ίδια περιοχή, το μέγιστο πρωτεϊνικό περιεχόμενο (24.45%) ανιχνεύτηκε σε ανάμικτη γύρη που συλλέχτηκε από τις μέλισσες την περίοδο 2-16 Μαΐου. Η συγκέντρωση υδατανθράκων στη γύρη παρουσιάζει διαφορές που οφείλονται κυρίως στη διαφορετική βοτανική προέλευση της. Γύρη από διαφορετικά φυτά έχει και διαφορετική πρωτεϊνική αξία για τις μέλισσες. Διαφορές στο ποσοστό πρωτεϊνών παρατηρήθηκαν ακόμα και σε είδη που ανήκουν στην ίδια οικογένεια. Η ανακοίνωση έγινε από τον Λιόλιο Βασίλη υποψήφιο διδάκτορα μελισσοκομίας υπό την επίβλεψη της κας Τανανάκης Χρυσούλας Λέκτορα του Εργαστηρίου.

4. Ο ποιοτικός έλεγχος του μελιού πραγματοποιείται με βάση την οδηγία 110/2010, καθώς και το αντίστοιχο Φ.Ε.Κ. (239/23/2/2005) που αφορά τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των ελληνικών αμιγών μελιών. Εκτός από τις αποκλίσεις που οφείλονται σε λανθασμένους χειρισμούς του μελισσοκόμου ή του συσκευαστή συχνά δημιουργούνται προβλήματα λόγω

φυσικών αποκλίσεων που οφείλονται σε ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάποιων κατηγοριών μελιού. Τα πιο συνηθισμένα προβλήματα της δεύτερης κατηγορίας αφορούν συνήθως την ηλεκτρική αγωγιμότητα ορισμένων ιδιαίτερων ελληνικών ανθόμελων (π.χ πολύκομπος, βαμβάκι κ.α.), το άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης κυρίως στο ελατόμελο, το συνδυασμό διαστάσης και ΗΜF σε μέλια από εσπεριδοειδή, καθώς επίσης και τη συνύπαρξη υψηλού ποσοστού γυρεόκοκκων από δύο ή περισσότερα διαφορετικά φυτά σε περιπτώσεις προσπάθειας για απόδοση αμιγούς χαρακτηρισμού σε ένα μέλι. Η εμφάνιση αυτών των φυσικών αποκλίσεων κάνει επιτακτική την ανάγκη συστηματικότερης διερεύνησης του προβλήματος με ανάλυση μεγάλου αριθμού δειγμάτων που εμφανίζουν τέτοια συμπεριφορά προκειμένου αυτές οι αποκλίσεις να ενσωματωθούν στην νομοθεσία. Η ανακοίνωση έγινε από την κα. Τανανάκη Χρυσούλας Λέκτορα του Εργαστηρίου.

5. Παρουσιάστηκαν τα αποτελέσματα από την έρευνα που έχει πραγματοποιήσει το Εργαστήριο Μελισσοκομίας του ΑΠΘ, τα τελευταία χρόνια στον τομέα των ασθενειών των μελισσών.

Για την Αμερικάνικη Σηψιγονία προτείνεται η εφαρμογή της μεθόδου της μετάγγισης καθώς έχει αποδειχτεί η αποτελεσματικότητά της, ενώ επιπλέον δίνει συγκριτικό πλεονέκτημα στα μελίσσια που θα εφαρμοστεί καθώς παρουσιάζουν σημαντική ανάπτυξη μετά το ξεχειμώνιασμα.

Για την περίπτωση της Νοσεμίας έχει δοκιμαστεί ένας σημαντικός αριθμός σκευασμάτων (Vita Feed Gold, Protofil, Nosestat, σκόρδο, θυμόλη) από τα οποία περισσότερο αποτελεσματικό είναι η θυμόλη σε σιρόπι (1γραμμάριο στα 15 λίτρα). Επιπρόσθετα σημαντικό ρόλο παίζει η παρουσία της γύρης καθώς λειτουργεί διεγερτικά για την ωοτοκία της βασίλισσας και επιτυγχάνεται η συνεχής ανανέωση του πληθυσμού. Ο μεγάλος αριθμός των εκκολαπτόμενων μελισσών καλύπτει σε έναν βαθμό τις απώλειες από Νοσεμίαση.

Τέλος για την Βαρροάτωση δόθηκε έμφαση στην εφαρμογή σκευασμάτων και μεθόδων που δεν αφήνουν υπολείμματα στα προϊόντα της μέλισσας και έχουν δοκιμασθεί την τελευταία τριετία στο Εργαστήριο Μελισσοκομίας. Τέτοια είναι η υπερθερμία, η απομάκρυνση κηφινόγονου, η εφαρμογή θυμόλης (σε ομιχλοποιητή, σε διάλυμα σε οινόπνευμα, σε σκευάσματα : Exomite Pro, Ecostop) αλλά και η καύση λιβανιού και άλλων φυτικών υλικών στο καπνιστήρι. Η ανακοίνωση έγινε από τον Γεώργιο Γκόρα υποψήφιο διδάκτορα του

Εργαστηρίου

6. Το Εργαστήριο Μελισσοκομίας του ΑΠΘ αναλύει κάθε χρόνο μεγάλο αριθμό δειγμάτων ελληνικού μελιού, βασιλικού πολτού και άλλων προϊόντων όσο αφορά τα υπολείμματα φαρμάκων που προέρχονται είτε από το περιβάλλον της μέλισσας στον αγρό είτε από τον ίδιο τον μελισσοκόμο. Από αναλύσεις σε μεγάλο αριθμό δειγμάτων βαμβακόμελου προέκυψε ότι το μέλι αυτό δεν επιβαρύνεται από τα χημικά σκευάσματα που χρησιμοποιούνται στα βαμβάκια για την καταπολέμηση ασθενειών της καλλιέργειας. Ο βασιλικός πολτός επιβαρύνεται πολύ περισσότερο από το μέλι από ακαρεοκτόνες ουσίες που ρίχνει ο μελισσοκόμος μέσα στην κυψέλη. Τα ποσοστά ελληνικών μελιών με υπολείμματα ακαρεοκτόνων κυμαίνονται κάθε χρόνο μεταξύ 1% και 3%. Ελάχιστοι μελισσοκόμοι συνεχίζουν να χρησιμοποιούν διβρωμοαιθάνιο, ναφθαλένιο ή κηροσκορίνη για την αντιμετώπιση του κηρόσκωρου. Το πρόβλημα με τα υπολείμματα αντιβιοτικών λόγω της νοσεμίας και των άλλων ασθενειών θα πρέπει να αντιμετωπιστεί άμεσα. Η ανακοίνωση έγινε από τον Καραζαφείρη Εμμανουήλ διδάκτορα του Εργαστηρίου σε συνεργασία με τους Ταναάκη Χ. και Γκόρα Γ.

7. Έγινε περιγραφή των μεθόδων που χρησιμοποιούνται για την βελτίωση των διαφόρων φυλών μελισσών και ανακοινώθηκαν τα πρώτα αποτελέσματα από την προσπάθεια να βελτιωθεί το μελισσοκομικό γενετικό υλικό όσο αφορά την ανθεκτικότητα στη βαρρόα και στις άλλες ασθένειες καθώς επίσης και στην αύξηση της παραγωγής. Η ανακοίνωση έγινε από τον Ξώνη Κώστα υποψήφιο διδάκτορα του Εργαστηρίου

Η ημερίδα στέφθηκε από απόλυτη επιτυχία και οι μελισσοκόμοι, που την παρακολούθησαν, δήλωσαν ικανοποιημένοι από την μέχρι τώρα πορεία των ερευνών.

Δελτίο Τύπου: Ημερίδα του συνδέσμου 4-12-2010

Συντάχθηκε απο τον/την Admin

Τρίτη, 14 Δεκέμβριος 2010 21:58 - Τελευταία Ενημέρωση Πέμπτη, 23 Φεβρουάριος 2012 00:05

Ως Πανελλήνιος Σύνδεσμος παραγωγών Βασιλικού Πολτού αισθανόμαστε απόλυτη ικανοποίηση –για την μέχρι τώρα πορεία των ερευνών- και για την επόμενη μελισσοκομική χρονιά θα καταβάλουμε κάθε δυνατή προσπάθεια ώστε να βοηθήσουμε στην μεγάλη αυτή προσπάθεια να ταχτοποιηθούν και τα άλλα προϊόντα της μέλισσας