

**ΤΟ ΝΕΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΟΥ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΥ ΣΥΝΔΕΣΜΟΥ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΩΝ ΒΑΣΙΛΟΤΡΟΦΩΝ, ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ
ΠΟΛΤΟΥ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΥΨΕΛΗΣ**

Η Ετήσια γενική συνέλευση του πανελληνίου συνδέσμου Μελισσοκόμων Βασιλοτρόφων, Παραγωγών Βασιλικού Πολτού και Λοιπών Προϊόντων Κυψέλης πραγματοποιήθηκε το Σάββατο 4 Φεβρουαρίου 2012. Ακολούθησαν εκλογές οι οποίες ανέδειξαν το Διοικητικό Συμβούλιο

Πρόεδρος: Μπαγιάτης Παύλος

Αντιπρόεδρος: Καλατζής Βαγγέλης

Γραμματέας: Λαζαρίδου Βέτα

Ταμίας: Λάππα Δώρα

Μέλος: Τσιούνης Απόστολος

Αναπληρωματικό μέλος: Συγκούδης Άνθιμος

Τα Αποτελέσματα της Ημερίδας της 4ης Δεκεμβρίου 2011

Συντάχθηκε απο τον/την Admin

Τετάρτη, 22 Φεβρουάριος 2012 23:44 - Τελευταία Ενημέρωση Πέμπτη, 23 Φεβρουάριος 2012 02:40

Εξελεγκτική Επιτροπή

Πρόεδρος: Παππάς Φίλιππος

Μέλος: Παππάς Απόστολος

Μέλος: Σεραφείμ Κώστας

Αναπληρωματικό μέλος: Μοιρόπουλος Παναγιώτης

ΝΕΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΣΤΗΝ ΗΜΕΡΙΔΑ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΥΨΕΛΗΣ

Η ημερίδα για τις νέες εξελίξεις στα προϊόντα της μέλισσας διοργανώθηκε 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 την Ελληνική Επιστημονική Εταιρία Μελισσοκομίας Σηροτροφίας το Σάββατο 4 Δεκεμβρίου 2011

Η ημερίδα έλαβε χώρα στο Γ' αμφιθέατρο της Γεωπονικής Σχολής του Α.Π.Θ. στην Πανεπιστημιούπολη Θεσσαλονίκης και την παρακολούθησαν με μεγάλο ενδιαφέρον αρκετοί μελισσοκόμοι από διάφορες περιοχές της χώρας (εικ. 1 και 2).

Στην ημερίδα αυτή ανακοινώθηκαν τα πρόσφατα ερευνητικά αποτελέσματα από την έρευνα η οποία γίνεται τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα σχετικά με την ταυτοποίηση των προϊόντων μελιού, γύρης, βασιλικού πολτού και πρόπολης που παράγονται από τους Έλληνες μελισσοκόμους. Κεντρικό θέμα ήταν η ταυτοποίηση νέων αμιγών κατηγοριών μελιού όπως είναι το μέλι από το παλιούρι, πολύκομβο, κουμαριά, βαλανιδιάς, η ταυτοποίηση της ελληνικής γύρης και βασιλικού πολτού και η προώθηση κριτηρίων ποιότητας και η προστασία των ελληνικών προϊόντων κυψέλης από τις «ελληνοποιήσεις» εισαγομένων.

Την ημερίδα χαιρέτισε ο Πρόεδρος της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Μελιού και Λοιπών Προϊόντων κ. **Μανίκης** ο οποίος αναφέρθηκε στην μεγάλη επιτυχία της νέας αγορανομικής διάταξης η οποία υποχρεώνει τους εισαγωγείς μελιού να αναγράφουν στην ετικέτα την ένδειξη της χώρας τρύγου του προϊόντος. Η επιτυχία χρεώνεται στην Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Μελιού η οποία προώθησε το αίτημα **σύσσωμου του μελισσοκομικού κλάδου για την αναγραφή της χώρας τρύγου του μελιού**

Στην πρώτη εισήγηση η Λέκτορας του Εργαστηρίου Μελισσοκομίας κα **Τανανάκη** αναφέρθηκε στα αποτελέσματα ταυτοποίησης νέων αμιγών κατηγοριών ελληνικού μελιού και τις αποκλίσεις που παρουσιάζουν τα μέλια παλιουριού, κουμαριάς, πολύκομβου, ερείκης και βαμβακιάς από τις κείμενες αγορανομικές διατάξεις. Παρουσίασε επίσης αποτελέσματα

έρευνας που πραγματοποιείται για την ταχύτητα κρυστάλλωση των ελληνικών αμιγών κατηγοριών μελιού.

Δεύτερος εισηγητής ήταν ο υποψήφιος διδάκτορας του εργαστηρίου Μελισσοκομίας κ. **Κα νέλης**

ο οποίος

παρουσίασε αποτελέσματα ανάλυσης βασιλικού πολτού από διαφορετικές περιοχές της χώρας όσο αφορά τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του. Αναφέρθηκε επίσης στους παράγοντες που επηρεάζουν τη σύνθεση του βασιλικού πολτού όπως είναι η τροφοδοσία με σιρόπι ή πρωτεϊνική τροφή, η βοτανική προέλευση, ο χρόνος συλλογής κ.ά.

Στην συνέχεια ο καθηγητής κ. **Θρασυβούλου** στην εισήγησή του αναφέρθηκε στην προσπάθεια του Εργαστηρίου Μελισσοκομίας να ταυτοποιήσει τον Ελληνικό βασιλικό πολτό. Η ταυτοποίηση στηρίζεται στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά και κυρίως στην αναγνώριση του φάσματος των γυρεοκόκκων το οποίο είναι αντιπροσωπευτικό της γεωγραφικής προέλευσης του προϊόντος. Σε συνεργασία με μελισσοκόμους από διαφορετικές περιοχές της χώρας είναι πλέον δυνατή η πιστοποίηση της γεωγραφικής προέλευσης του βασιλικού πολτού από τις συγκεκριμένες περιοχές. Για να επιτευχθεί το αποτέλεσμα αυτό οι μελισσοκόμοι απέστειλαν δείγματα βασιλικού πολτού και γύρης για τρεις συνεχείς χρονιές.

Τέταρτος ομιλητής ήταν ο υποψήφιος διδάκτορας του εργαστηρίου Μελισσοκομίας κ. **Λιόλιος**

ο οποίος αναφέρθηκε

στα αποτελέσματα της έρευνάς του, σχετικά με την χημική σύνθεση της ελληνικής γύρης. Ο κ. Λιόλιος συλλέγει κάθε τρίτη ημέρα, από ενωρίς την Ανοιξη μέχρι τέλους φθινοπώρου, γύρη, διαχωρίζει τους σβώλους ανάλογα με το φυτό από το οποίο προέρχεται και στην συνέχεια αναλύει κάθε γύρη φυτού ξεχωριστά. Παρουσίασε τα αποτελέσματα της

Τα Αποτελέσματα της Ημερίδας της 4ης Δεκεμβρίου 2011

Συντάχθηκε απο τον/την Admin

Τετάρτη, 22 Φεβρουάριος 2012 23:44 - Τελευταία Ενημέρωση Πέμπτη, 23 Φεβρουάριος 2012 02:40

σύνθεσης πρωτεϊνών, λιπιδίων, ζαχάρων και άλλων συστατικών γύρης από 58 διαφορετικά φυτά. Αναλύσεις γίνονται επίσης και σε μικτή γύρη καθώς επίσης και σε γύρη από διαφορετικές περιοχές που αποστέλλουν συνεργαζόμενοι μελισσοκόμοι. Η εργασία του κ. Λιόλιου επεκτείνεται και σε θέματα διατροφής των μελισσών και την προσελκυστικότητα της γύρης διαφορετικών φυτών στις μέλισσες.

Πέμπτος ομιλητής ήταν ο διδάκτορας του Εργαστηρίου Μελισσοκομίας κ. **Γκόρας** ο οποίος παρουσίασε το θέμα «Ανίχνευση της νοθείας του μελιού από την τροφοδότησή τους με ιμπερτοποιημένο σιρόπι». Σχετικό άρθρο δημοσιεύεται σ' αυτό το τεύχος της Μελισσοκομικής Επιθεώρησης.

Τελευταίος ομιλητής ο μαθηματικός-μελισσοκόμος κ. **Γκουσιάρης** ο οποίος με ιδιαίτερα απλό και κατανοητό τρόπο περιέγραψε ένα μοντέλο χειρισμών στους οποίους εάν καταφύγει ο μελισσοκόμος θα έχει υγιή και παραγωγικά μελίσσια. Το μοντέλο των ακραίων όρων στηρίζεται στην συνεχή επιλογή των πλέον παραγωγικών μελισσιών και στην βασιλοτροφία.

Παρέμβαση στην ημερίδα έκανε ο κ. **Παναγιωτίδης** μελισσοκόμος ο οποίος αναφέρθηκε στην οργάνωση στην οποία θα πρέπει να καταφύγουν οι μελισσοκόμοι όχι μόνο για την παραγωγή του βασιλικού πολτού αλλά και την εμπορία του.

Η ημερίδα στέφθηκε από απόλυτη επιτυχία και οι μελισσοκόμοι που την παρακολούθησαν,

Τα Αποτελέσματα της Ημερίδας της 4ης Δεκεμβρίου 2011

Συντάχθηκε απο τον/την Admin

Τετάρτη, 22 Φεβρουάριος 2012 23:44 - Τελευταία Ενημέρωση Πέμπτη, 23 Φεβρουάριος 2012 02:40

δήλωσαν ικανοποιημένοι από την μέχρι τώρα πορεία της έρευνας.



Εικόνα 1. Η Χρύσα Τανανάκη παρουσιάζει στην ημερίδα τα αποτελέσματα των ερευνών της.



Εικόνα 2. Ο Αλέξανδρος Κουσιάρης με ιδιαίτερα παραστατικό και απλό τρόπο εξηγά στους συνέδρους το μοντέλο των ακραίων όρων.

Ευχαριστίες του Πανελληνίου Συνδέσμου παραγωγών Βασιλικού Πολτού

Ο Πανελλήνιος Σύνδεσμος Παραγωγών Βασιλικού Πολτού ευχαριστεί ιδιαίτερα τους εισηγητές της ημερίδας για την προσπάθεια που κάνουν για την ταυτοποίηση όλων των προϊόντων κυψέλης. Ευχαριστεί επίσης την Σχολή Γεωπονίας του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης για την παραχώρηση της αίθουσας καθώς επίσης και την Ελληνική Επιστημονική Εταιρεία Μελισσοκομίας-Σηροτροφίας για την συνδιοργάνωση της ημερίδας.

Ο Σύνδεσμος πιστεύει ότι η προώθηση ποιοτικών και ταυτοποιημένων ελληνικών προϊόντων είναι μονόδρομος στην μελλοντική πορεία του κλάδου για την αντιμετώπιση των εισαγομένων και υποβαθμισμένων προϊόντων κυψέλης. Για τον λόγο αυτό καλεί την πολιτεία να στηρίξει την προσπάθεια που γίνεται από τον Σύνδεσμο για την ταυτοποίηση όλων των προϊόντων τηςκυψέλης

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 Τανανάκη Χρυσούλα Λέκτορα του Εργαστηρίου

2. Αναλύθηκε το προφίλ γυρεοκόκκων 77 δειγμάτων βασιλικού πολτού που συλλέχτηκε 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 Βαρρόατωση 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 κηφηνόγονου, 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

Τα Αποτελέσματα της Ημερίδας της 4ης Δεκεμβρίου 2011

Συντάχθηκε απο τον/την Admin

Τετάρτη, 22 Φεβρουάριος 2012 23:44 - Τελευταία Ενημέρωση Πέμπτη, 23 Φεβρουάριος 2012 02:40

Εργαστηρίου