

ΑΠΟ ΤΗ ΖΩΗ ΤΩΝ ΜΕΛΙΣΣΩΝ



ΤΟ ΜΕΛΙ ΤΗΣ ΑΡΚΟΥΔΑΣ

ΚΑΡΥΠΙΔΗΣ ΓΙΩΡΓΟΣ

ΠΑΡΑΝΕΣΤΙ - ΔΡΑΜΑΣ



Η κοινή μέλισσα *Apis mellifica* ή *mellifera* είναι ένα από τα 20.000 χιλιάδες είδη μελισσών.

Οι μέλισσες γενικά εμφανίστηκαν πριν από 80 εκατομμύρια χρόνια. Δεν γνωρίζουμε πολλά για τους προγόνους τους γιατί τα απολιθώματά τους είναι πολύ σπάνια. Στηριζόμενοι στα λίγα παλαιοντολογικά ευρήματα, οι πρώτες μέλισσες εξελίχθηκαν από έντομα που μοιάζουν με σφήκες.

ΜΕΛΙΣΣΑ-*Apis mellifera*



Μέσα στην κυψέλη υπάρχουν τρία είδη μελισσών :
η βασίλισσα, οι εργάτριες και οι κηφίνες



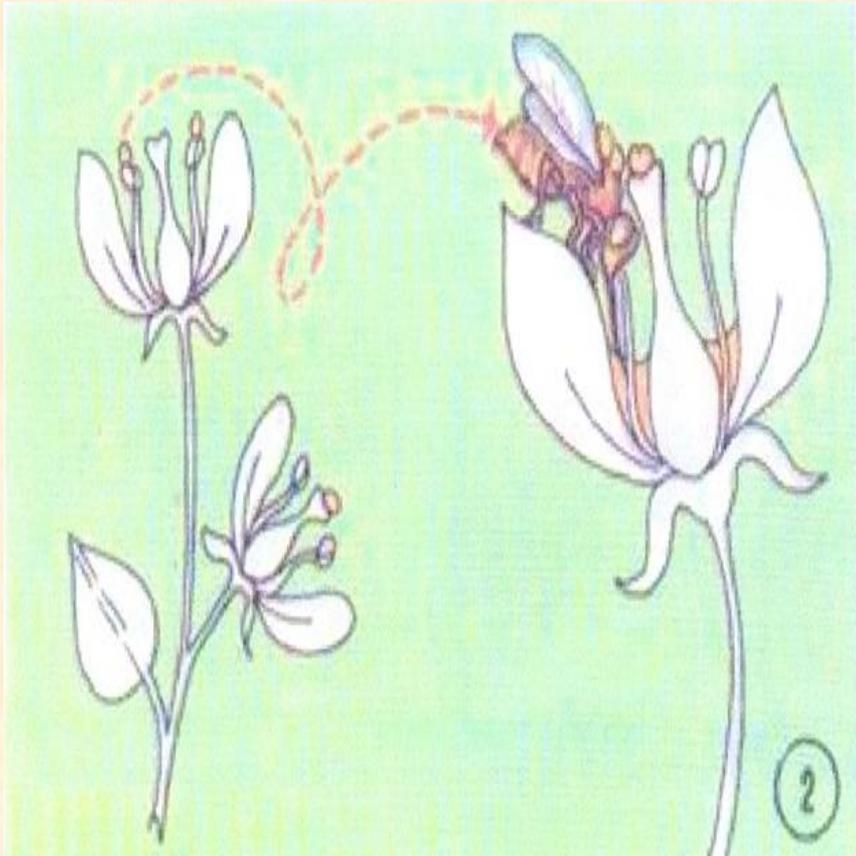
ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ



ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΕΛΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ ΠΟΛΤΟΣ



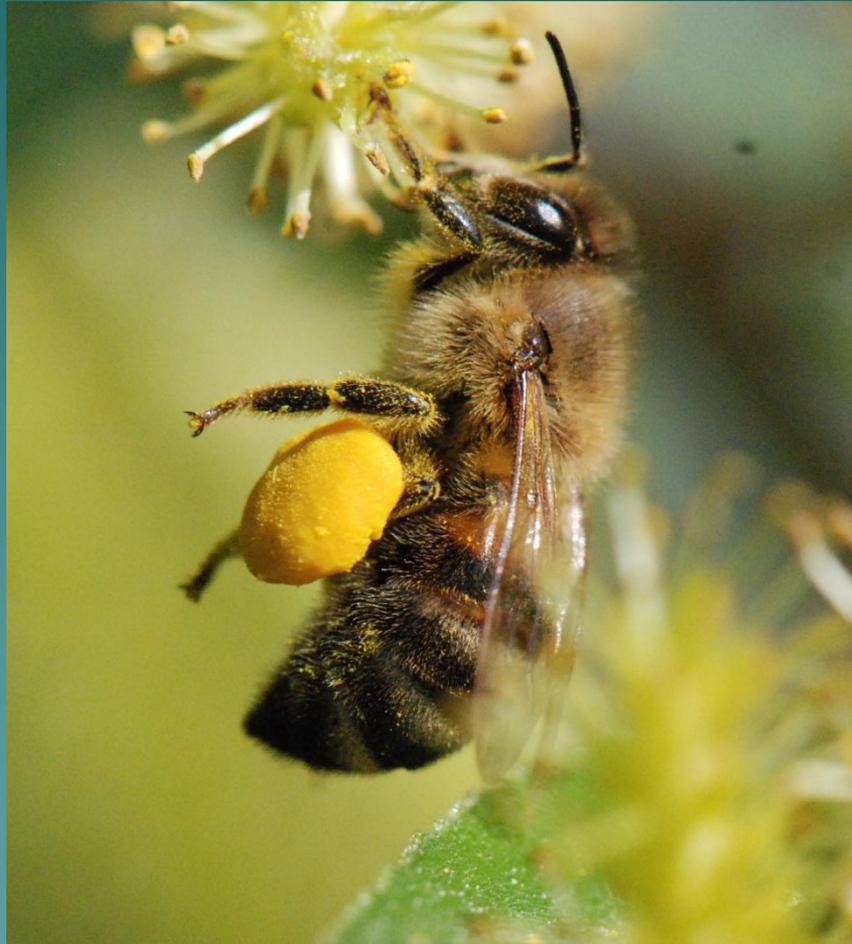
ΜΕΛΙΣΣΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ



◆ ΕΠΙΚΟΝΙΑΣΗ

Για να γονιμοποιηθούν τα φυτά, πρέπει να φθάσει στον ύπερο η γύρη που βγάζουν οι στήμονες.

ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΤΗΣ ΓΥΡΗΣ



Η συμβολή των αρχαίων Ελλήνων στη μελισσοκομία

Από την ελληνική μυθολογία καταλαβαίνουμε ότι η σχέση των Ελλήνων με τις μέλισσες και το μέλι ξεκινάει από πολύ παλιά. Ο Δίας π.χ ανατράφηκε με το γάλα της κατσίκας Αμάλθειας και το μέλι της νύμφης Μέλισσας.

Ο Αριστοτέλης είναι ο πρώτος συγγραφέας στον κόσμο που έγραψε για τη ζωή των μελισσών. Από τα συγγράμματά του συμπεραίνουμε ότι οι Έλληνες ήταν δεξιότεχνες στη μελισσοκομία.

Ο Αριστοτέλης ανακάλυψε τα τρία είδη ατόμων μέσα στην κυψέλη : τους κηφήνες, τις εργάτριες και τον «ηγεμόνα», δηλαδή τη βασίλισσα. Επίσης έγραψε τον τρόπο χτισίματος των κηρήθρων και των κελιών.

Οι αρχαίοι Έλληνες από τότε χρησιμοποιούσαν βελτιωμένο τύπο κυψέλης. Απόδειξη είναι το σημερινό κοφίνι της Χαλκιδικής.



Κόσμημα με μέλισσες που βρέθηκε στην Κρήτη από τη Μινωική εποχή.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΑΣ

- ◆ ΜΕΛΙ
- ◆ ΓΥΡΗ
- ◆ ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ ΠΟΛΤΟΣ
- ◆ ΚΕΡΙ
- ◆ ΠΡΟΠΟΛΗ
- ◆ ΔΗΛΗΤΗΡΙΟ

ΟΙ «ΠΗΓΕΣ» ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ

Δύο είναι οι φυσικές «πηγες» του Μελιού:

- ✓ από Νέκταρ (ο γλυκός χυμός που εκκρίνεται από τα άνθη, τους βλαστούς και τα φύλλα των φυτών)
- ✓ από μελιτώματα (εκκρίματα εντόμων που απομυζούν φυτά)

Αναμιγνύουν αυτούς τους χυμούς με ειδικές ουσίες του σώματός τους, και αφού τους αφυδατώσουν, παράγουν το μέλι.

Μέλια από Νέκταρ(Ανθόμελα) της Ανατολικής Μακεδονίας & Θράκης



ΜΕΛΙ ΕΡΕΙΚΗΣ ΣΟΥΣΟΥΡΟΜΕΛΟ

Γεύση: Χαρακτηριστική, δυνατή γεύση.

Άρωμα: Χαρακτηριστικό, λεπτό, γήινο και θαμνώδες που αφήνει μία αίσθηση δάσους.

Χρώμα: Κοκκινωπό

Κρυστάλλωση: Λόγω της υψηλής φυσικής περιεκτικότητάς του σε γλυκόζη κρυσταλλώνει πολύ γρήγορα (1-3 μήνες)

Εποχικότητα: Φθινοπωρινό

Θρεπτική αξία: Θεωρείται υψηλής θρεπτικής αξίας και τονωτικό για τον ανθρώπινο οργανισμό,.



Μέλι Πολύκομπου

Φυτό που βρίσκουμε στις σιτοκαλαμιές μετά από τις καλοκαιρινές βροχές. Δίνει άφθονη γύρη και σκουρόχρωμο κοκκινωπό νέκταρ. Από αυτό παράγεται σκοτεινόχρωμο μέλι. Η γεύση του δεν αρέσει ιδιαίτερα και για αυτόν τον λόγο δεν είναι εμπορικό, παρόλα αυτά όμως είναι πλούσιο σε ένζυμα, και ιχνοστοιχεία.



Μέλι Ακακίας (καλοκαιρινό)

Είναι ένα μέλι με χαρακτηριστικό ανοιχτό σχεδόν διάφανο χρώμα, ελαφρύ αλλά με πολύ ιδιαίτερο άρωμα και αρκετά γλυκιά γεύση. Αν και ανθόμελο, δεν κρυσταλλώνει πολύ γρήγορα λόγω της συγκεκριμένης αναλογίας φρουκτόζης/γλυκόζης που διαθέτει. Μπορεί να καταναλωθεί και από διαβητικούς, καθώς έχει χαμηλά ποσοστά σουκρόζης.



Μέλι Φλαμουριάς

Η φλαμουριά, πέρα από το αγαπημένο αφέψημα, παράγει ένα μέλι, περιζήτητο στους καταναλωτές. Το μέλι φλαμουριάς έχει ανοιχτό κεχριμπαρένιο χρώμα, ισχυρή έντονη γεύση και άρωμα πολύ χαρακτηριστικό και επίμονο. Πλούσιο σε ιχνοστοιχεία (κάλιο, ασβέστιο και μαγνήσιο).



Μέλι Κοντορίγανη (vulgaris thymus)

Το μέλι είναι από τα σπάνια μονοανθικά μέλια. Ανοιχτόχρωμο μέλι με πολύ ευχάριστη γεύση, λεπτή που μένει στο στόμα. Θεωρείται ότι ευνοεί τον ύπνο.



ΤΟ ΘΡΥΛΙΚΟ ΜΕΛΙ ΠΑΛΙΟΥΡΙΟΥ

Ένα από τα ανθόμελα υψηλής θρεπτικής αξίας, που παράγονται στη χώρα μας είναι και αυτό του Παλιουριού. Το μέλι αυτό, προέρχεται από τα άνθη του φυτού **Paliurus spina-christi**, το οποίο είναι γνωστό με πολλά ονόματα. Το γνωρίζουμε ως Παλιούρι, Αγκάθι, Καράτσαλι, Τσαλί, Αγκάθι της Ιερουσαλήμ και Αγκάθι του Χριστού. Ανοιχτόχρωμο μέλι με πολύ ευχάριστη γεύση, λεπτή που μένει στο στόμα.



Μέλι Ηλίανθου

Ο ηλίανθος καταλαμβάνει σημαντικές καλλιεργούμενες εκτάσεις στην χώρα μας και δίνει μεγάλη παραγωγή μελιού. Η μεγάλη περιεκτικότητα σε υγρασία και οι υψηλές συγκεντρώσεις γλυκόζης κάνουν το μέλι αυτό ευαίσθητο. Ξινίζει και κρυσταλλώνει εύκολα.



ΜΕΛΙΤΩΜΑΤΑ

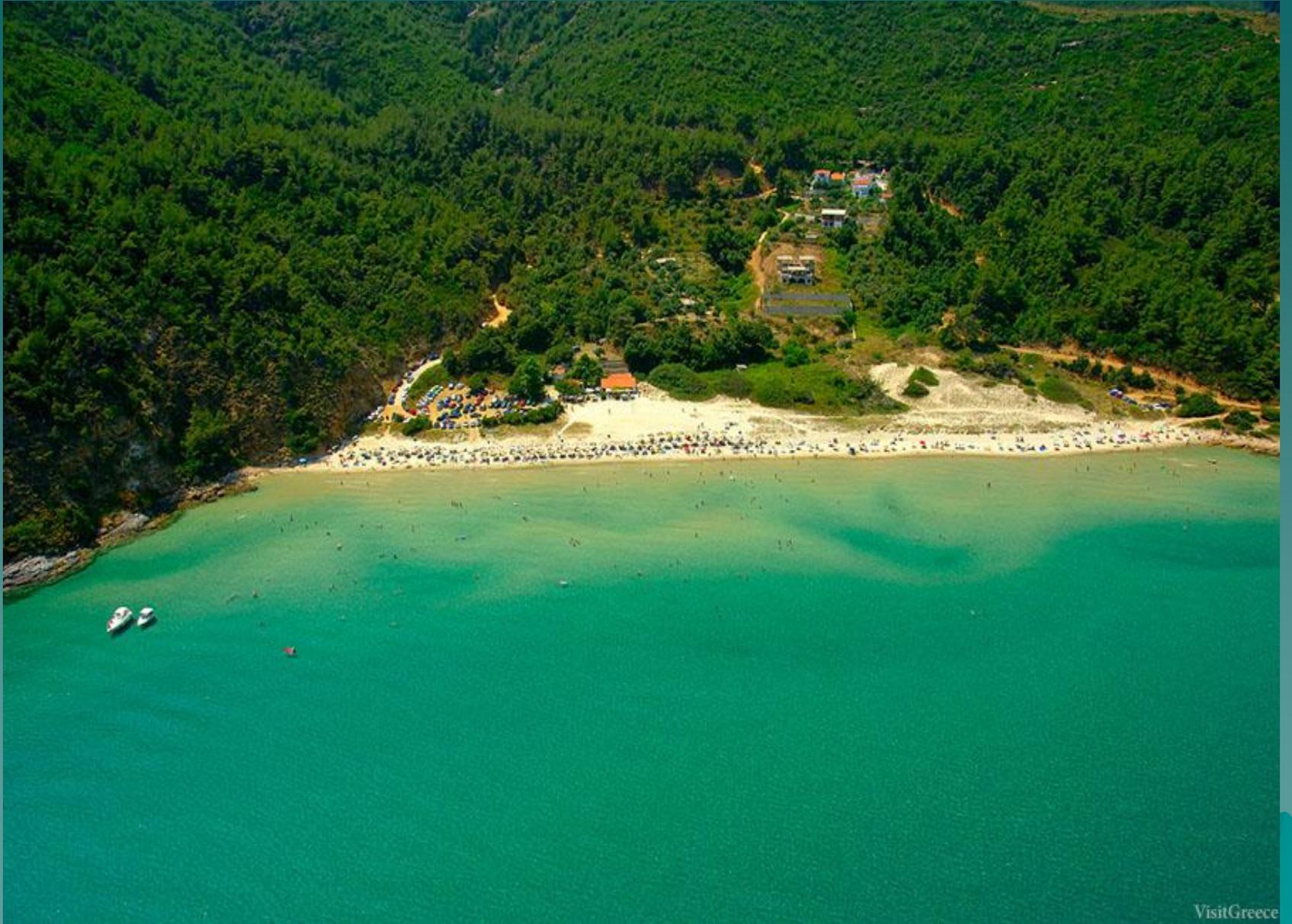


Μέλι Πεύκου Θάσου

Το 65% περίπου της συνολικής παραγωγής μελιού στην Ελλάδα είναι πευκόμελο. Το μέλι προέρχεται από τις μελιτώδεις εκκρίσεις του εντόμου *Marchalina hellenica* γνωστό ως «βαμβακάδα», «εργάτης», «μικρόβιο» ή «παράσιτο» του πεύκου







- ◆ *Γεύση:* Έχει ιδιαίτερη γεύση που κάποιος εύκολα μπορεί να ξεχωρίσει και είναι παχύρρευστο. Λόγω της χαμηλής περιεκτικότητάς του σε σάκχαρα δεν είναι ιδιαίτερα γλυκό.
- ◆ *Κρυστάλλωση:* Λόγω της χαμηλής φυσικής περιεκτικότητας του πευκόμελου σε γλυκόζη η κρυστάλλωσή του γίνεται με αρκετά βραδύ ρυθμό.
- ◆ *Θρεπτική αξία:* Το πευκόμελο θεωρείται μέλι υψηλής θρεπτικής αξίας κάτι που είναι ενδεικτικό από το υψηλό ποσοστό τέφρας που διαθέτει

▪

Μέλι Βελανιδιάς

Υποτιμημένο για πολλά χρόνια, το μέλι βελανιδιάς βρίσκει, τελευταίως, την θέση του, γοητεύοντας τους καταναλωτές που αγαπούν τις έντονες γεύσεις.

Γεύση: Έντονη, ιδιαίτερη γεύση.

Άρωμα: Έντονο ιδιαίτερο άρωμα.

Χρώμα: Πολύ σκούρο, σχεδόν μαύρο.

Κρυστάλλωση: Κρυσταλλώνει δύσκολα.

Εποχικότητα: Καλοκαίρι

Θρεπτική αξία: Στην έρευνα του ΑΠΘ που αναφέρθηκε πιο πάνω, το μέλι βελανιδιάς αναδείχθηκε ως το μέλι με την ισχυρότερη αντιοξειδωτική δράση.



Μέλι Βαμβακιού

Γεύση: Χαρακτηριστική φίνα γεύση και βουτυρώδης υφή.

Άρωμα: Διακριτικό.

Χρώμα: Ιδιαίτερα ανοιχτόχρωμο.

Κρυστάλλωση: Κρυσταλλώνει γρήγορα σε 1-2 μήνες και γίνεται ασπρουδερό.

Εποχικότητα: Καλοκαιρινό.

Θρεπτική αξία: Έχει την μεγαλύτερη βακτηριοστατική δράση σε σχέση με τα άλλα είδη μελιού λόγω της υψηλής συγκέντρωσης του σε υπεροξειδίο του υδρογόνου. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν συστατικό σε καλλυντικές κρέμες.



Μέλι Καστανιάς

Παράγεται από το νέκταρ και τις μελιτώδεις εκκρίσεις της καστανιάς, που θεωρείται εξαιρετικό μελισσοκομικό φυτό και αρκετά διαδεδομένο στην ορεινή ζώνη της χώρας μας. Στη οδηγία της Ε.Ε. το μέλι καστανιάς, αναφέρεται ως ανθόμελο με χαρακτηριστικά μελιτώματος (κατ' εξαίρεση). Για τον λόγο αυτό, θα πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα συσκευασίας του η βοτανική προέλευση, είτε αυτό διατίθεται αμιγές είτε σε ανάμιξη. Είναι αρκετά παχύρευστο.



- ◆ *Γεύση:* Πολύ έντονη, δυνατή, πικρή και διαρκείας γεύση η οποία συνοδεύει την δυνατή εντύπωση που προκαλεί η οσμή.
- ◆ *Άρωμα:* Πλούσιο, δυνατό και ιδιαίτερο άρωμα.
- ◆ *Χρώμα:* Ποικίλει ανάλογα με τη προέλευσή του από ανοιχτό καφέ μέχρι σκούρο καφέ και μαύρο αν πρόκειται για μελίτωμα.
- ◆ *Κρυστάλλωση:* Αργή, μετά από 1-2 χρόνια.
- ◆ *Εποχικότητα:* Καλοκαιρινό
- ◆ *Θρεπτική αξία:* Σύμφωνα με τον Caillas, (1971) το μέλι καστανιάς επιταχύνει την κυκλοφορία του αίματος και δρα ως στυπτικό σε μερικές περιπτώσεις δυσεντερίας. Είναι πλούσιο σε αμινοξέα και ιχνοστοιχεία. Έχει εφιδρωτικές ιδιότητες.

Bologna 23 Novembre 2018

Panel: BIOLMIEL 2018 - Capo Panel Gian Luigi Marcazzan

Prodotto/Product: THE BEAR'S HONEY

Codice / code: 99

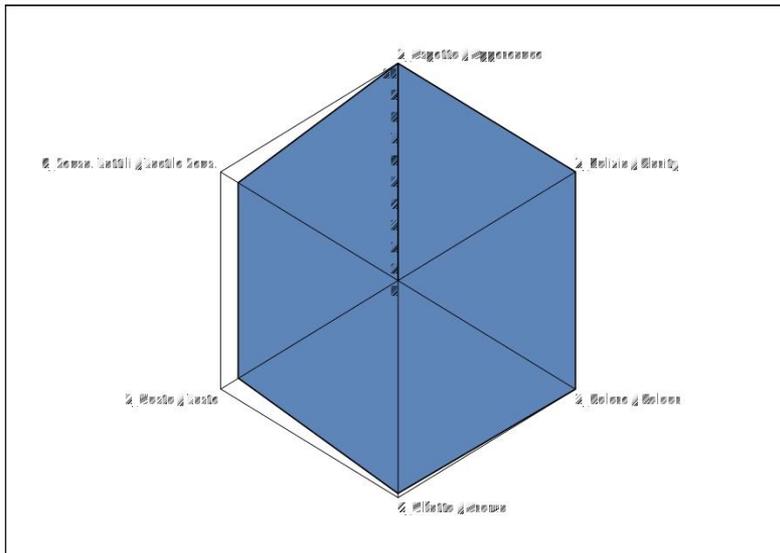
Tipologia/ Type: MONOFLORA CASTAGNO

Azienda/ firm: THE BEAR'S HONEY

Score 94,1 GOLD

HMF (mg/kg) 3,4

Umidità % / H2o 16,8



Giudizio:

Bologna 23 Novembre 2018

Panel: BIOLMIEL 2018 - Capo Panel Gian Luigi Marcazzan

Prodotto/Product: THE BEAR'S HONEY

Codice / code: 96

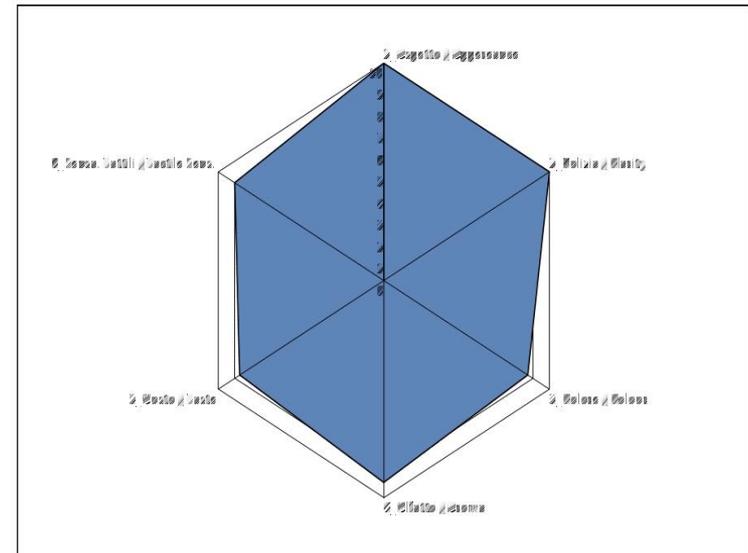
Tipologia/ Type: MELATA MELATA DI BOSCO

Azienda/ firm: THE BEAR'S HONEY

Score 83,5 SILVER

HMF (mg/kg) 0,8

Umidità % / H2o 16



Giudizio:

ΤΟ ΜΕΛΙ ΤΗΣ ΑΡΚΟΥΔΑΣ

www.honeybio.gr

www.honeybio.shop

e-mail : melidrosso@gmail.com

Τηλ. 6972851097

