

► Το ελληνικό μέλι, ένα μοναδικό φυσικό προϊόν

ΑΝΔΡΕΑΣ ΘΡΑΣΥΒΟΥΛΟΥ

Καθηγητής Εργαστηρίου Μελισσοκομίας-Σπρωτοτροφίας, Α.Π.Θ.

Οι μέλισσες είναι τα μοναδικά παραγωγικά ζώα τα οποία εκμεταλλευόμαστε χωρίς να τα «θυσιάζουμε», δεν τους δίνουμε τροφή, αλλά παίρνουμε την τροφή τους και όταν αρρωστήσουν δε δικαιούνται φαρμακευτική αγωγή.

Το προϊόν τους δεν απαιτεί καμιά επεξεργασία, συντηρείται από μόνο του, αντέχει στο χρόνο.

Το ελληνικό μέλι έχει ποιοτικά χαρακτηριστικά που πληρούν τις νομοθετημένες διατάξεις της Ε.Ε., είναι ασφαλές στον καταναλωτή, έχει ταυτότητα και διακρίνεται από γεύση, άρωμα και πυκνότητα που αρέσει στον καταναλωτή.

Συγκριτικά με το εισαγόμενο, το ελληνικό μέλι έχει καλύτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και υψηλότερο κόστος παραγωγής.



Το μέλι και η κυτταροπροστατευτική του δράση

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΜΟΥΤΣΑΤΣΟΥ ΛΑΔΙΚΟΥ

Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Εργαστήριο Βιολογικής Χημείας της Ιατρικής Σχολής Αθηνών

Το ελληνικό μέλι είναι γνωστό από την αρχαιότητα και σύμφωνα με τον Έλληνα φιλόσοφο Πλάτωνα (500-400 π.Χ.) αποτελούσε ένα από τα βασικά στοιχεία της διατροφής.

Σήμερα παρουσιάζεται ένα διαρκώς αυξανόμενο ενδιαφέρον για το ρόλο του στην υγεία του ανθρώπου και γενικότερα στην πρόληψη διαφόρων παθήσεων.

Οι υπάρχουσες μελέτες που αφορούν στη βιολογική δράση του ελληνικού μελιού, αλλά και των μελιών μη ελληνικής προέλευσης, περιορίζονται μόνο στις αντιμικροβιακές, αντιοξειδωτικές και αντιδιαβητικές ιδιότητες του μελιού.

Η ελληνική χλωρίδα είναι γνωστή για το μοναδικό πλούτο της σε ποικιλίες φυτών και κωνοφόρων, από τα οποία προέρχονται διάφορες ποικιλίες μελιών. Χαρακτηριστικό της σύστασής τους, μεταξύ άλλων, είναι η υψηλή περιεκτικότητά τους σε φαιολικές ενώσεις, οι οποίες έχουν δομή και δράση παρόμοια με αυτή των ενδογενών οιστρογόνων του ανθρώπινου οργανισμού και είναι γνωστές για την προστατευτική τους δράση, μέσω διαφόρων μηχανισμών, έναντι νοσημάτων όπως π.χ. ο καρκίνος, τα καρδιαγγειακά νοσήματα και η οστεοπόρωση.

Λόγω των ανωτέρω δεδομένων, στο Εργαστήριο Βιολογικής Χημείας της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου Αθηνών διενεργείται έρευνα (χρηματοδοτούμενη από τη Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, Υπουργείο Ανάπτυξης) σε εκχυλίσματα από διάφορες ποικιλίες μελιών, όπως π.χ. το έλατο Καρπενήσι, το έλατο Βυτίνας, το πεύκο Εύβοιας, το πορτοκάλι Λακωνίας και το θυμαρίσιο Κρήτης όσον αφορά:

α) στην οιστρογονική/αντιοιστρογονική τους δράση σε κύτταρα καρκίνου μαστού και σε κύτταρα οστών (δεδομένου ότι τα οιστρογόνα προάγουν τον καρκίνο μα-

στού και ενδομητρίου, ενώ είναι απαραίτητα στα οστά) και

β) στην κυτταροτοξική τους δράση σε κύτταρα καρκίνου προστάτη, ενδομητρίου και μαστού, με τη χρήση της κατάλληλης μεθοδολογίας σε κάθε περίπτωση.

Η προκαταρκτική μας μελέτη αποκαλύπτει νέα δεδομένα στη διεθνή βιβλιογραφία σχετικά με τις βιολογικές δράσεις του μελιού και υποστηρίζει ότι:

1. Τα ελληνικά μέλια έχουν αξιόλογες βιολογικές δράσεις στα ανωτέρω εξετασθέντα συστήματα, οι οποίες εξαρτώνται από την ποικιλία του μελιού.
2. Μερικές ποικιλίες μελιών εμφανίζουν σημαντική αντιοιστρογονική δράση στα κύτταρα καρκίνου μαστού, αναστολή στον κυτταρικό πολλαπλασιασμό κυττάρων καρκίνου προστάτη, ενώ άλλες εμφανίζουν θετική επίδραση στα οστά, γεγονός που υποστηρίζει ότι τα ελληνικά μέλια μπορεί να βοηθήσουν στην πρόληψη του καρκίνου μαστού, προστάτη καθώς και στην πρόληψη της οστεοπόρωσης.

Τα αποτελέσματα της έρευνάς μας θέτουν περαιτέρω στόχους όπως:

1. Να συνεχισθεί η έρευνα για το ελληνικό μέλι και να μελετηθούν οι δράσεις του στον ανθρώπινο οργανισμό συνολικά.
2. Να γίνει σωστή ενημέρωση του κοινού για τις ευεργετικές ιδιότητες του ελληνικού μελιού και την αναγκαιότητα να αποτελεί βασικό στοιχείο της διατροφής μας.
3. Η χώρα μας θα μπορούσε να αναπτύξει έντονη οικονομική δραστηριότητα και να εκμεταλλευτεί το μοναδικό πλούτο στα παραδοσιακά φυσικά προϊόντα διατροφής που διαθέτει.

Ευχαριστίες

Η συγκεκριμένη επιστημονική δουλειά έχει χρηματοδοτηθεί από τους: Εθνικό και Καποδιστριακό Παν/μιο Αθηνών, Ε.Λ.Κ.Ε., Υπουργείο Κοινωνικών Υπηρεσιών (1999-2000), Γενική Γραμματεία Έρευνας Τεχνολογίας (ΓΓΕΤ), Ερευνητικά Προγράμματα ΠΑΒΕΤ (2001-2003) και ΕΠΑΝ (2005-2007) σε συνεργασία με τη Μελισσοκομική Εταιρεία «ΑΤΤΙΚΗ» Α. Πίπτας ΑΕΒΕ και ΓΓΕΤ μέσω ερευνητικού Προγράμματος ΠΕΝΕΔ (2003-2006) σε συνεργασία με την Εταιρεία «Φυσικά προϊόντα Κορρέ Α.Ε.».