



Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ

Ανδρέας Θρασυβούλου
Εργαστήριο Μελισσοκομίας
Τμήμα Γεωπονίας
Α.Π.Θ.

Το ποιοτικά άριστο Μέλι



EXTRACTION

παράγεται από τις μέλισσες,

- σύμφωνα με τους κανόνες της ορθής μελισσοκομικής πρακτικής,
- αβίαστα και φυσικά,
- τρυγιέται με προσοχή και επιμέλεια,
- συσκευάζεται σε κατάλληλες εγκαταστάσεις με τις ορθές συνθήκες και
- διατίθεται σε σωστή και ελκυστική συσκευασία,



Χαρακτηριστικά που συνθέτουν την ποιότητα του μελιού

Η φυσικότητα

Η φαρμακευτική του δράση

Η βιολογική του δράση

Η θρεπτική του αξία

Η χημική του σύσταση

Παράγοντες που επηρεάζουν αρνητικά την ποιότητα του μελιού

Οι λανθασμένες επεμβάσεις από τον μελισσοκόμο

• Η ανορθόδοξη επεξεργασία

• Η κακομεταχείριση λόγω άγνοιας

• Η νοθεία



Λανθασμένες επεμβάσεις του μελισσοκόμου

- ✚ Χρησιμοποίηση θεραπευτικών μέσων μέσα στην κυψέλη.
- ✚ Άκαιρες τροφοδοτήσεις
- ✚ Ανορθόδοξοι χειρισμοί κατά το τρύγο

Χώρα	Coumaphos μg/Kg	ADI mg/Kg ZB=0,0005 (20 Κιλά)
Αυστρία	2-12	0,833
Γερμανία	88-252	0,040
Ελλάδα	2-5	2 Kg μέλι/ημέρα
Ιταλία	10-180	0,055



Λανθασμένες επεμβάσεις του μελισσοκόμου

- ✚ Χρησιμοποίηση θεραπευτικών μέσων μέσα στην κυψέλη.
- ✚ Άκαιρες τροφοδοτήσεις
- ✚ Ανορθόδοξοι χειρισμοί κατά το τρύγο

Χώρα	fluvalinate μg/Kg	ADI mg/Kg ZB=0,01 (20 Kg)
Αυστρία	2-9	22,0 μέλι/ημέρα
Γερμανία	2-7	28,5
Ελλάδα	1-39	5,1 Kg
Ιταλία	1-100	2,0
Ισπανία	10-100	2,0



Λανθασμένες επεμβάσεις του μελισσοκόμου

- ❖ Χρησιμοποίηση θεραπευτικών μέσων μέσα στην κυψέλη.
- ❖ Άκαιρες τροφοδοτήσεις
- ❖ Ανορθόδοξοι χειρισμοί κατά το τρύγο

Χώρα	Μαλάθειο μg/Kg	ADI mg/Kg ZB=0,02 (20 Kg)
Ελλάδα	1-5	80 Kg μέλι/ημέρα

Λανθασμένες επεμβάσεις του μελισσοκόμου

- ❖ Χρησιμοποίηση θεραπευτικών μέσων μέσα στην κυψέλη.
- ❖ Άκαιρες τροφοδοτήσεις
- ❖ Ανορθόδοξοι χειρισμοί κατά το τρύγο

Είδος μελιού	n	Νοθευμένα %
Πεύκο	98	0
Έλατο	56	0
Καστανιά	32	0
Θυμάρι	123	14
Ερείκη	41	0
Πορτοκάλι	43	0
Ηλιάνθος	32	0
Βαμβάκι	65	0
Ανθόμελο	45	0

Λανθασμένες επεμβάσεις του μελισσοκόμου

- ✚ Χρησιμοποίηση θεραπευτικών μέσων μέσα στην κυψέλη.
- ✚ Άκαιρες τροφοδοτήσεις
- ✚ Ανορθόδοξοι χειρισμοί κατά το τρύγο



Βιομηχανικά μέλια (επώνυμες συσκευασίες)

Έτος	Ελληνικά
1990	44% (n=18)
1991	7% (n=15)
1992	13% (n=15)
1993	12% (n=17)
1994	15% (n=27)
1995	19% (n=21)
1996	8% (n=24)
1997	28,5%(n=28)
1998	21,8%(n=32)
1999	42,3%(n=29)
2000	31,8%(n=22)

Έτος	Εισαγόμενα
1990	50% (n=8)
1991	44,4% (n=9)
1992	42,8% (n=7)
1993	33,3% (n=6)
1994	20% (n=10)
1995	25% (n=12)
1996	33,3% (n=9)
1997	36,3%(n=11)
1998	41,1%(n=17)
1999	62,5%(n=16)
2000	30%(n=10)



Μορφές νοθείας

- Τροφοδότηση των μελισσιών με σκοπό να αυξηθούν οι αποδόσεις
- Προσθήκη ξένων ουσιών
- Παραπλάνηση του καταναλωτή

Νοθεία: Προσθήκη ξένων ουσιών στο μέλι

• Γλυκόζη

Ανιχνεύεται εύκολα (αντίδραση Fliche),
Σπάνια περίπτωση
Δεν εντοπίστηκε στα ελληνικά μέλια



• Ισογλυκόζη

Ανιχνεύεται (οργανοληπτικά, μικροσκοπικά, φυσικοχημικά χαρ/κά).
Συχνή περίπτωση από πλανόδιους πωλητές
και σε σταθμούς υπεραστικών λεωφορείων

• Νερό

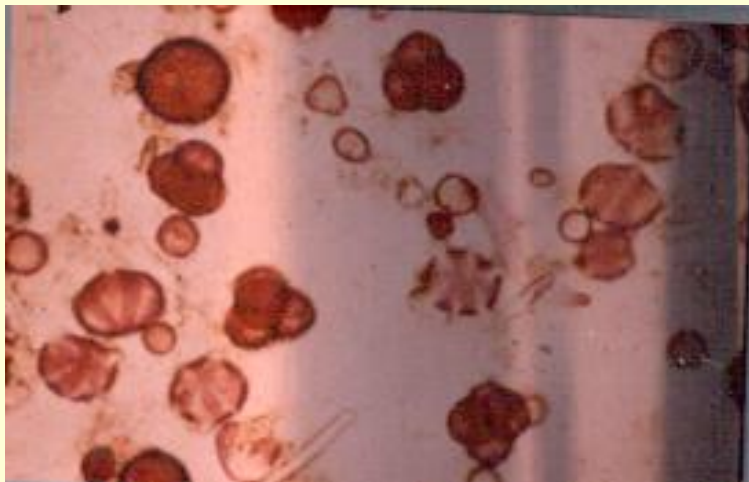
Δεν γίνεται. Μέλι με μεγαλύτερη περιεκτικότητα
σε νερό ξινίζει

Παραπλάνηση του καταναλωτή



Νοθευμένα μέλια με ισογλυκόζη





Παραπλάνηση του καταναλωτή



Παραπλάνηση του καταναλωτή



Η κακομεταχείριση του μελιού λόγω άγνοιας

- Απορρίπτεται γιατί κρυστάλλωσε.
- Ρευστοποιείται στον ήλιο.
- Τοποθετείται σε ακατάλληλα βάζα.
- Το βάζο παραμένει ανοικτό και το προϊόν απορροφά υγρασία και ξένες οσμές

