

**ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΝΟΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ-ΚΟΣΜΗΤΟΛΟΓΙΑΣ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**«ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΕ ΚΑΛΛΥΝΤΙΚΑ
ΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ»**



Σπουδάστριες: Σωσάνογλου Μαρία
Τσουρέκα Παρασκευή

Καθηγητής: Δρ. Χρήστος Δούκας

Θεσσαλονίκη 2009

ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΕ ΚΑΛΛΥΝΤΙΚΑ ΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

(ΜΕΛΙ, ΠΡΟΠΟΛΗ, ΓΥΡΗ, ΚΕΡΙ, ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ ΠΟΛΤΟΣ)

ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ, ΠΗΓΕΣ, ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

ΔΡΑΣΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ, ΧΗΜΕΙΑ

**Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΣΕ ΚΑΛΛΥΝΤΙΚΑ
ΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ**

ΕΡΕΥΝΕΣ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΔΡΑΣΗ ΤΟΥΣ

ΑΦΙΕΡΩΣΗ

Θα θέλαμε να αφιερώσουμε την εργασία στις οικογένειές μας, οι οποίες ήταν δίπλα μας καθ' όλη την διάρκεια των φοιτητικών μας χρόνων. Επίσης θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε τον καθηγητή μας Χρήστο Δούκα, διότι μας βοήθησε να βγάλουμε εις πέρας το ιδιαίτερο θέμα της εργασίας μας.

Σας ευχαριστούμε πολύ. . .

Περιεχόμενα

I. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΑ

1. Τίτλος θέματος.....	σελ. 1
2. Σελίδα αφιέρωσης.....	σελ. 2
3. Περιεχόμενα.....	σελ. 3
4. Πρόλογος.....	σελ. 5
5. Εισαγωγή.....	σελ. 6

II. ΚΕΙΜΕΝΟ

Κεφάλαιο 1

A. Ιστορικά στοιχεία μελισσοκομικών προϊόντων.....	σελ. 11
--	---------

Κεφάλαιο 2

B. Το μέλι

I. Προέλευση και πηγές μελιού.....	σελ. 26
II. Ποικίλα χαρακτηριστικά μελιού- ιδιότητες.....	σελ. 30
III. Δραστικά συστατικά- χημεία μελιού.....	σελ. 33
IV. Η Σημασία του μελιού στη διατροφή και σε καλλυντικά σκευάσματα.....	σελ. 35
A. μέλι και διατροφή.....	σελ. 35
B. το μέλι σε καλλυντικά σκευάσματα.....	σελ. 40

Κεφάλαιο 3

Γ. Η Πρόπολη

I. Προέλευση και πηγές πρόπολης.....	σελ. 43
II. Ποικίλα χαρακτηριστικά πρόπολης- ιδιότητες.....	σελ. 46
III. Δραστικά συστατικά- χημεία πρόπολης.....	σελ. 49
IV. Η Σημασία της πρόπολης στη διατροφή και σε καλλυντικά σκευάσματα.....	σελ. 52
A. πρόπολη και διατροφή.....	σελ. 52
B. η πρόπολη σε καλλυντικά σκευάσματα.....	σελ. 56

Κεφάλαιο 4

Δ. Η Γύρη

I. Προέλευση και πηγές γύρης.....	σελ. 61
II. Ποικίλα χαρακτηριστικά γύρης- ιδιότητες.....	σελ. 64
III. Δραστικά συστατικά- χημεία γύρης.....	σελ. 65

IV.Η Σημασία της γύρης στη διατροφή και σε καλλυντικά σκευάσματα.....	σελ.69
A. γύρη και διατροφή.....	σελ.69
B. η γύρη σε καλλυντικά σκευάσματα.....	σελ.75

Κεφάλαιο 5

Ε. Ο Βασιλικός πολτός

I.Προέλευση και πηγές βασιλικού πολτού.....	σελ.77
II.Ποικίλα χαρακτηριστικά βασιλικού πολτού-ιδιότητες.....	σελ.79
III.Δραστικά συστατικά- χημεία βασιλικού πολτού.....	σελ.81
IV.Η Σημασία του βασιλικού πολτού στη διατροφή και σε καλλυντικά σκευάσματα.....	σελ.85
A. βασιλικός πολτός και διατροφή.....	σελ.85
B. βασιλικός πολτός σε καλλυντικά σκευάσματα.....	σελ.90

Κεφάλαιο 6

ΣΤ. Το κερύ της μέλισσας

I.Προέλευση και πηγές κηρού μέλισσας.....	σελ.92
II.Ποικίλα χαρακτηριστικά κηρού μέλισσας- ιδιότητες.....	σελ.95
III.Δραστικά συστατικά-χημεία κηρού μέλισσας.....	σελ.97
IV.Η Σημασία του κηρού της μέλισσας σε καλλυντικά σκευάσματα.....	σελ.99

Κεφάλαιο 7

Z. Το Δηλητήριο της μέλισσας.....	σελ.101
-----------------------------------	---------

Κεφάλαιο 8

H. Έρευνες για την δράση των μελισσοκομικών προϊόντων.....	σελ.108
--	---------

Επίλογος- συμπεράσματα.....	σελ.118
-----------------------------	---------

III.ΕΠΙΚΟΥΡΙΚΑ

1. Παράρτημα.....	σελ.120
2. Συντομογραφίες.....	σελ.122
3. Βιβλιογραφία.....	σελ.123

Πρόλογος

Εδώ και πολλές χιλιετίες, όπως μαρτυρούν ορισμένες τοιχογραφίες καθώς και κείμενα και αρχαία κοσμήματα, ο άνθρωπος προσπαθεί να αναπτύξει προνομιούχους δεσμούς με τη μέλισσα.

Για πάρα πολύ καιρό, η μελισσοκομική δραστηριότητα περιορίστηκε στη συλλογή. Με την εφεύρεση της κυψέλης με πλαίσια τον 19^ο αιώνα, γεννήθηκε η σύγχρονη μελισσοκομεία για να γίνει σήμερα ένα καθ' ολοκλήρου τμήμα της γεωργίας.

Στην πεδιάδα, στο βουνό και στην καρδιά των πόλεων, χιλιάδες επαγγελματίες, πολυδραστήριοι και μικροί παραγωγοί ασκούν αυτή την δραστηριότητα. Όλοι τους εμπνέονται από ένα πραγματικό πάθος, είτε έχουν μόνο μερικές κυψέλες για την ευχαρίστησή τους, είτε διαθέτουν πραγματικές εκμεταλλεύσεις που αντιμετωπίζουν τις αντιξοότητες της αγοράς.

Δραστηριότητα της ανοιχτής φύσης, εξαρτώμενη από το περιβάλλον και από τις κλιματικές συνθήκες, η μελισσοκομεία βρίσκεται στο σταυροδρόμι διαφόρων γνωστικών αντικειμένων όπως είναι η ζωική και φυτική βιολογία, η βοτανική, η κτηνιατρική επιστήμη καθώς και η χρήση των μελισσοκομικών προϊόντων σε καλλυντικά σκευάσματα.

Στην εργασία αυτή θα αναλυθούν τα μελισσοκομικά προϊόντα, τα οποία είναι το μέλι, η πρόπολη, η γύρη, το κερύ και ο βασιλικός πολτός.

Σκοπός είναι να δοθεί στον αναγνώστη μια εικόνα ενός σύγχρονου μελισσοκομείου, καθώς και η σπουδαιότητα των μελισσοκομικών προϊόντων. Να γνωστοποιηθούν οι χειρισμοί που απαιτούνται ώστε να εξαχθούν τα προϊόντα της κυψέλης από την κυψέλη, τα ευεργετικά συστατικά που περιέχουν και η σημασία τους στην διατροφή και στα καλλυντικά σκευάσματα.

Καλό ταξίδι στον μαγικό κόσμο της μέλισσας και των προϊόντων της