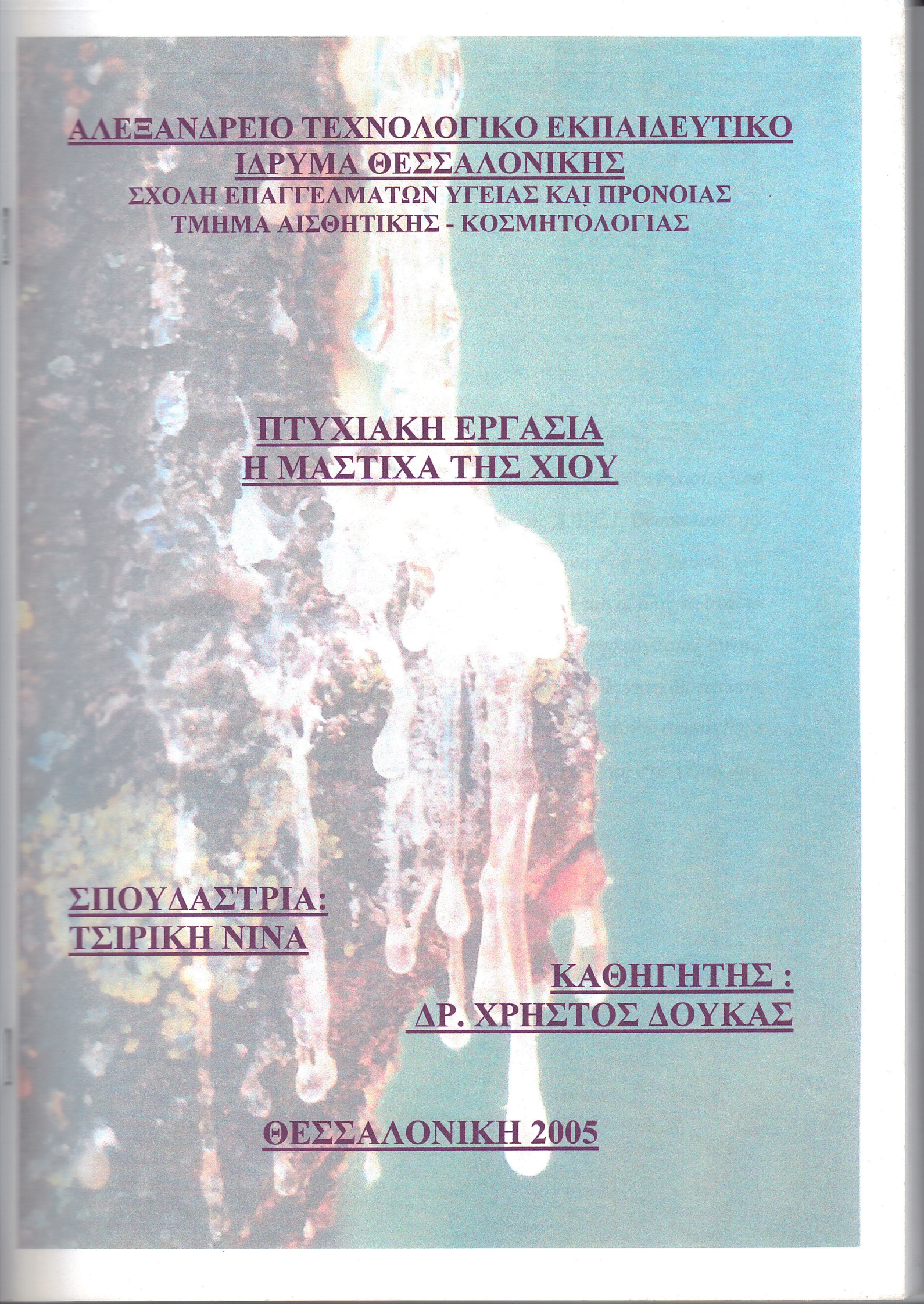




ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΝΟΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΣΜΗΤΟΛΟΓΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
Η ΜΑΣΤΙΧΑ ΤΗΣ ΧΙΟΥ

ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ:
ΤΣΙΡΙΚΗ ΝΙΝΑ

ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ :
ΔΡ. ΧΡΗΣΤΟΣ ΔΟΥΚΑΣ

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2005

*Η παρούσα έρευνα έγινε στα πλαίσια πτυχιακής εργασίας του
τμήματος Αισθητικής Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης.*

*Η αρχική ιδέα μου δόθηκε από τον καθηγητή κύριο Χρήστο Ζούκα, τον
οποίο ευχαριστώ γι την συνεχή συμπαράστασή του σ' όλα τα στάδια
της εργασίας αυτής.*

*Σημαντική ήταν η συνεισφορά του αναπληρωτή καθηγητή Βοτανικής
του Α.Π.Θ. κύριου Θωμά Σαββίδη στο έργο του οποίου στηρίχθηκε
κατά βάση η εργασία που κρατάτε αυτή τη στιγμή στα χέρια σας.*

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πρόλογος	σελ. 01
Κεφάλαιο 1^ο	
Ιστορικά στοιχεία	σελ. 02
Κεφάλαιο 2^ο	
Χίος, το νησί	σελ. 11
Κεφάλαιο 3^ο	
Το μαστιχόδεντρο	σελ. 16
Κεφάλαιο 4^ο	
Ανατομία οργάνων	σελ. 22
Κεφάλαιο 5^ο	
Η καλλιέργεια των μαστιχόδεντρων	σελ. 31
Κεφάλαιο 6^ο	
Η συγκομιδή της μαστίχας	σελ. 36
Κεφάλαιο 7^ο	
Ο οικολογικός ρόλος της έκκρισης	σελ. 44
Κεφάλαιο 8^ο	
Οι ρητινοφόροι αγωγοί του δέντρου	σελ. 47
Κεφάλαιο 9^ο	
Η παραγωγή, η επεξεργασία και το εμπόριο	σελ. 59
Κεφάλαιο 10^ο	
Οι ιδιότητες της μαστίχας	σελ. 66
Κεφάλαιο 11^ο	
Τα προϊόντα και οι χρήσεις της μαστίχας	σελ. 76
Κεφάλαιο 12^ο	
Μαστίχα Χίου και καλλυντικά	σελ. 87
Βιβλιογραφία	σελ. 96

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Καθημερινώς γινόμαστε δέκτες χημικών ουσιών που περιέχονται στα διάφορα προϊόντα διατροφής και φροντίδας του σώματος. Είναι καλό λοιπόν για την υγεία μας να προτιμούμε πραγματικά φυσικά προϊόντα και ένα τέτοιο προϊόν είναι η μαστίχα της Χίου και τα προϊόντα αυτής. Με τόπο προέλευσης και αποκλειστικής καλλιέργειας του τη Χίο, το μαστιχόδεντρο φαίνεται να καρποφορεί μόνο στο νησί, όπου εδώ και αιώνες έχει καταγραφεί η ύπαρξή του. Οι ευεργετικές ιδιότητές του τόσο στην υγεία όσο και στην ομορφιά είχαν διαπιστωθεί ήδη από την αρχαιότητα, όταν ο διάσημος ιατρός και βοτανολόγος Διοσκουρίδης τις κατέγραψε αναλυτικά, αποδεικνύοντας πως πρόκειται για ένα φυτό εξαιρετικής σημασίας, με μοναδική αντισηπτική και επουλωτική δράση. Εκτός όμως από το Διοσκουρίδη, ο Ιπποκράτης, ο Γαληνός, ο Θεόφραστος, ο Πλίνιος και άλλοι αρχαίοι ασχολήθηκαν με το μαστιχόδεντρο και την μαστίχα, η οποία αποτελεί τον 'χυμό' από τον κορμό του δέντρου, για να φτάσουμε στην εποχή του Χριστόφορου Κολόμβου, οπότε η αξία της αντιστοιχούσε με το βάρος της σε χρυσό. Σήμερα η μαστίχα αποτελεί ένα από τα πιο πολύτιμα φυτικά εκχυλίσματα, με ποικίλες ιδιότητες, οι οποίες ξεκινούν από την αντιμετώπιση της ουλίτιδας, των πεπτικών και κοιλιακών διαταραχών, την επούλωση των εγκαυμάτων και φθάνουν μέχρι την πλήρη αξιοποίησή τους στη βελτίωση της όψης και της υφής του δέρματος, την ολοκληρωμένη φροντίδα των μαλλιών.

Ταξίδεψε στα πέρατα του κόσμου. Ένα φυσικό προϊόν που έτυχε ευρείας αποδοχής και ποικίλης χρήσης απ' όλους τους λαούς που συνάντησε στα μεγάλα ταξίδια του, στους μακρινούς προορισμούς των ανήσυχων πνευμάτων. Ένα προϊόν που συγκεντρώνει, ακόμη και σήμερα, το ενδιαφέρον της διεθνούς επιστημονικής κοινότητας, που ανοίγει νέους δρόμους σε έρευνες και μελέτες των θεραπευτικών ιδιοτήτων. Είναι το ίδιο πρωτογενές υλικό που οι μαέστροι της παραδοσιακής και μοντέρνας κουζίνας ανακαλύπτουν μέσα από νέες γευσιγνωστικές συγκινήσεις. Η μυθική ρητίνη του σχίνου υπήρξε η αφορμή για συναρπαστικές συναντήσεις και πολιτιστικές ανταλλαγές πέρα ακόμα και από το δρόμο του μεταξιού.....