

ΑΤΕΙΘ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΣΕΥΠ
ΤΜΗΜΑ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ-ΚΟΣΜΗΤΟΛΟΓΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ



ΠΗΓΗ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΟΜΟΡΦΙΑΣ

ΦΟΙΤΗΤΡΙΑ: ΖΑΧΡΟΥ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: ANNA ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΔΑΚΗ

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2013

“Ένα μοναδικό στον κόσμο ελληνικό προϊόν για
την υγεία, την ομορφιά και την γαστρονομία”

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία έχει ως σκοπό να αναφέρει τις ευεργετικές ιδιότητες της μαστίχας Χίου στην υγεία και την ομορφιά. Η μαστίχα έχει χρησιμοποιηθεί από την αρχαιότητα ως φαρμακευτική αγωγή, συμπλήρωμα διατροφής, στην κοσμετολογία και είναι διαθέσιμη σε διάφορες μορφές. Αποτελεί ένα μοναδικό φυσικό προϊόν του τόπου μας, με ιδιαίτερο άρωμα και γεύση. Η καθημερινή κατανάλωση μαστίχας Χίου είτε με τη μάσηση, είτε ως πρόσθετο στις τροφές, έχει ευεργετικές ιδιότητες για τον ανθρώπινο οργανισμό, και παράλληλα αποτελεί μία ασπίδα προστασίας για την υγεία του, χάρη στην μεγάλη περιεκτικότητά της σε αντιοξειδωτικές ουσίες.

Στο σημείο αυτό θα ήθελα να ευχαριστήσω την καθηγήτριά μου Α. Γιαννακουδάκη που μου ανέθεσε αυτό το θέμα και μπόρεσα να ανακαλύψω όλες αυτές τις ευεργετικές ιδιότητες της μαστίχας Χίου. Επίσης θα ήθελα να ευχαριστήσω την οικογένειά μου για την υποστήριξη κατά την διάρκεια της εκπόνησης της πτυχιακής μου εργασίας.

ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΧΙΟΥ

Η Χίος, είναι ένα από τα μεγαλύτερα νησιά του Αιγαίου και φημίζεται για το ήπιο κλίμα, τις πανέμορφες παραλίες και το πλήθος των ιστορικών του μνημείων. Πάνω από όλα όμως η Χίος είναι γνωστή στα πέρατα του κόσμου ήδη από την αρχαιότητα, για τη μαστίχα.

Οικιστής και πρώτος βασιλιάς της Χίου κατά την παράδοση υπήρξε ο Οينوπίωνας, γιός του Διονύσου και της Αριάδνης που ήρθε από την Κρήτη και δίδαξε στους κατοίκους την αμπελουργία. Η κόρη του Οينوπίωνα, η νύμφη Χιόνη, έδωσε το όνομα Χίος στο νησί. Κατά τον Ίωνα όμως ονομάστηκε έτσι από τον Χίο, τον γιο του Ποσειδώνα, που όταν γεννήθηκε έπεσε πολύ χιόνι. Σύμφωνα με την τρίτη εκδοχή, το όνομα Χίος το έδωσαν οι Φοίνικες και σημαίνει στη συριακή γλώσσα μαστίχα. Αρχαιολογικά ευρήματα αποδεικνύουν ότι το νησί κατοικείται από το 6000 π. Χ. Οι πόλεμοι και οι σεισμοί όμως συνέβαλαν στον αφανισμό και έτσι από την αρχαία Χίο των Ιωνικών πόλεων σήμερα δεν είναι τίποτα ορατό. Η Χίος ανήκε στην Ιωνική δωδεκάπολη. Πολύ γρήγορα το νησί ισχυροποιήθηκε και αναπτύχθηκε με κέντρο την πόλη της Χίου. Η θέση του στο δρόμο προς τον Εύξεινο Πόντο και προς την Μεσόγειο ανέδειξε την Χίο σε μια από τις κυρίαρχες πόλεις των θαλασσών. Εκτός από την μοναδική μαστίχα, πηγή πλούτου και δόξας ήταν το κρασί, ο γνωστός Χίος οίνος. Η Χίος σε αντίθεση με άλλες περιοχές δεν δημιούργησε αποικίες αλλά εμπορικούς σταθμούς σε διάφορα κομβικά σημεία στα οποία προωθούσε τα προϊόντα της.

Ο νομός Χίου έχει έκταση 904 τετραγωνικά χιλιόμετρα και πληθυσμό 52.190 κατοίκους. Αποτελείται από τα νησιά Χίο, Ψαρά και Οινούσες και είναι

το πέμπτο σε μέγεθος ελληνικό νησί. Η Χίος ανήκει στα νησιά του βορειοανατολικού Αιγαίου. Ο νομός Χίου αποτελείται από 10 δήμους, ένας από αυτούς είναι και ο δήμος Μαστιχοχωρίων.

Ο πληθυσμός του νομού Χίου σύμφωνα με την απογραφή του 2001 είναι 53.410 κάτοικοι. Αναφορικά με τα χωριά στα οποία φύτευται η μαστίχα, τα περισσότερα ανήκουν στο δήμο Μαστιχοχωρίων, ο οποίος έχει πληθυσμό 4745 κατοίκους.

Το κλίμα της Χίου είναι εύκρατο μεσογειακό, με θερμοκρασίες που το χειμώνα φθάνουν 2-3° C κάτω από το μηδέν ενώ το καλοκαίρι δύσκολα ξεπερνά τους 44° C.

Οι κυριότεροι γεωλογικοί σχηματισμοί της νήσου έχουν ηφαιστειογενείς και ασβεστολιθική προέλευση. Το έδαφος στο οποίο καλλιεργείται το μαστιχόδεντρο είναι πετρώδες και ασβεστολιθικό. Τα εδάφη αυτά ευνοούν την ανάπτυξη του μαστιχόδεντρου.

Στην οικονομική διάρθρωση της Χίου βασικό ρόλο παίζει η ναυτιλία. Η γεωργία και η κτηνοτροφία συνεχώς περιορίζεται. Οι βιομηχανίες από την άλλη που απασχολούν το 8% του ενεργού πληθυσμού έχουν εκλείψει, ενώ οι εναπομένουσες βιοτεχνίες ασχολούνται με την παραγωγή γλυκών του κουταλιού. Τα τελευταία χρόνια σημαντικό ρόλο στην οικονομία του νησιού παίζουν οι ιχθυοκαλλιέργειες. Ένα από τα κυριότερα αγροτικά προϊόντα του νησιού είναι η μαστίχα Χίου, η οποία είναι ξακουστή σ' ολόκληρο τον κόσμο για το άρωμά της και την μοναδικότητά της. Η μαστίχα Χίου διαδραμάτισε και εξακολουθεί να διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην οικονομική και κοινωνική ιστορία του τόπου. (11)

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ



Η ιστορία της χάνεται στα βάθη των αιώνων... Θρύλοι, παραδόσεις, αγαπημένες συνήθειες, ιστορικές συγκυρίες, θρησκείες, τόποι, ταξίδια, άνθρωποι και πολιτισμοί συνθέτουν τον μύθο της Χιώτικης μαστίχας. Η μαστίχα χίου στην αρχαιότητα λατρεύοταν ως θεά. Η παράδοση αναφέρει ότι η Μαστίχα ήταν το “δάκρυ” του σχίνου στα μαρτύρια που υπέστη ο Άγιος Ισίδωρος (253 μ.Χ.) κάτω από ένα Μαστιχοδεντρο. Αυτό βέβαια αφορά τη Χριστιανική παράδοση και μόνο, μιας και η Μαστίχα χρονολογείται χιλιάδες χρόνια πριν. Είναι χαρακτηριστικό, ότι έχουν βρεθεί φύλλα σχίνου, που χρονολογούνται σε 6 εκατομμύρια έτη! Παλαιότερες αναφορές τονίζουν ότι η μοναδικότητα της γης στα Νότια της Χίου οφείλεται σε υποθαλάσσια ηφαίστεια της περιοχής.

Από την αρχαιότητα μέχρι και τη Νεώτερη Ελλάδα η μαστίχα αντιμετωπιζόταν με απίστευτο σεβασμό ανά τον Κόσμο..Πολλοί αρχαίοι συγγραφείς αναφέρουν την μαστίχα για τις θεραπευτικές της ιδιότητες όπως ο Πλίνιος, ο Θεόφραστος, ο Διοσκουρίδης, ο Γαληνός.Οι φαρμακευτικές της ιδιότητες της ήταν γνωστές και στον Ιπποκράτη . Ο Διοσκουρίδης που θεωρείται ο πατέρας της φαρμακολογίας, ο οποίος ήταν γιατρός και βοτανολόγος είχε τονίσει ότι η μαστίχα είναι ευεργητική στη δυσπεψία, στην αναπαραγωγή του αίματος, στον χρόνιο βήχα, ενώ δρα και σαν ηρεμιστικό φάρμακο.Επίσης αναφέρει ότι η μαστίχα χρησιμοποιούνταν για μάσκες ομορφιάς, για τον αρωματισμό της αναπνοής και τον καθαρισμό των δοντιών.Επιπλέον επισημαίνει και τις θεραπευτικές ιδιότητες του μαστιχέλαιου.Μάλιστα σύμφωνα με τον Διοσκουρίδη η καλύτερη ποιότητα μαστιχέλαιου παρασκευάζεται στη Νότια Χίο. Η αρχαιότερη πληροφορία για την μαστίχα, έρχεται από τον Ηρόδοτο, κατά τον 5ο αιώνα π.Χ ο οποίος αναφέρει ότι στην αρχαία Ελλάδα μασούσαν το αποξηραμένο ρητινώδες υγρό που ρέει από το φλοιό του μαστιχόδεντρου.Οι αρχαίοι συγγραφείς αναφέρουν παράλληλα με την μαστίχα Χίου παρόμοια κατώτερης ποιότητας, που παράγεται στην Αίγυπτο.Το γεγονός όμως ότι δεν βρέθηκε να καλλιεργείται συστηματικά μέχρι σήμερα πουθενά αλλού είναι αρκετό για να πιστοποιηθεί ότι η πατρίδα του μαστιχόδεντρου είναι η νήσος Χίος.Μάλιστα η ηλικία αποληθωμένων φύλλων μαστιχόδεντρουπου βρέθηκαν στη Χίο υπολογίστηκε στα έξι εκατομμύρια χρόνια. Η μαστίχα από τον δέκατο αιώνα και μετά γίνεται διάσημη από τους περιηγητές που επισκέφθηκαν την Χίο. Στα μετέπειτα χρόνια η μαστίχα άρχισε να συσχετίζεται άμεσα με την ιστορία της Χίου.Στη ρωμαϊκή εποχή οι κυρίες της Ρώμης και αργότερα και οι κυρίες της

Κωνσταντινούπολης χρησιμοποιούσαν οδοντοχλιφίδες από ξύλο μαστιχόδεντρου γιατί είχε την ιδιότητα να λευκαίνει τα δόντια. Αυτή η συνήθεια διατηρήθηκε και στο μεσαίωνα στην Αγγλία, Γαλλία, Ολλανδία και Ισπανία. Στα Βυζαντινά χρόνια, το εμπόριο της μαστίχας ήταν μονοπώλιο του Έλληνα αυτοκράτορα. Η Χίος υπήρξε, κατά τη βυζαντινή περίοδο, έδρα του Ναυτικού Θέματος (διοικητικής περιφέρειας) του Αιγαίου Πελάγους, αλλά κι ένα από τα σημαντικότερα οικονομικά κέντρα της αυτοκρατορίας. Ήταν σημαντικός σταθμός (πόλη – εμπορείο) εισαγωγικού, εξαγωγικού και διαμετακομιστικού εμπορίου κι ανεφοδιασμού πλοίων, όπως και καταφύγιο τους. Η μαστίχα την εποχή εκείνη ήταν πασίγνωστη και πολύ δημοφιλής στα εμπορικά κέντρα της Ευρώπης. Η οικονομία της Χίου ήταν ανθήρη στα χρόνια του βυζαντίου λόγω της μαστίχας. Κατά την κυριαρχία του νησιού από τους Γενοβέζους ιδρύθηκε η “Μαόνα”, ένα είδος μονοπωλιακής επιχείρησης, που είχε την ευθύνη της διαχείρισης της Μαστίχας. Η μαστίχα αντιμετώπιζονταν με την αξία του χρυσού και όσοι δοκίμαζαν να κλέψουν ή έκλεβαν μαστίχα τιμωρούνταν με αυστηρότατες ποινές (από πρόστιμο μέχρι απαγχονισμού.) Η μεγάλη αξία που είχε η μαστίχα εκείνη την εποχή φαίνεται και από το γεγονός ότι την έδιναν και σαν προίκα. Στην Τουρκοκρατία οι κάτοικοι που ασχολούνταν με την μαστίχα είχαν ειδικά προνόμια. Στο κοράνιο ο Μωάμεθ συνιστά τη χρήση της μαστίχας στους πιστούς του. Οι Τούρκοι εκτιμούσαν ιδιαίτερα τη μαστίχα. Τα χρόνια της Τουρκοκρατίας στη Χίο οι περιοχές που είχαν μαστίχα είχαν πολλά πλεονεκτήματα-προνόμια. Καταρχήν υπήρχε ξεχωριστή διοίκηση για τα χωριά που είχαν μαστιχόδεντρα από το υπόλοιπο νησί. Ο φόρος που πλήρωναν οι κάτοικοι των Μαστιχοχώρων ήταν 20,000 οκάδες Μαστίχη και δεν πλήρωναν κανέναν άλλο φόρο εκτός από τον κεφαλικό (χαράτσι). Άλλο

προνόμιο που είχαν τα Μαστιχοχώρια ήταν ότι επιτρεπόταν να χτυπούν τις καμπάνες των εκκλησιών. Το εμπόριο μαστίχας επιτρέπονταν μόνο στο Σουλτάνο. Εάν κάποιος ιδιώτης ασχολούνταν με το εμπόριο μαστίχας τιμωρούνταν αυστηρά. Το μεθυστικό άρωμα της Μαστίχας ήταν η αιτία που χρησιμοποιούσαν οι μωαμεθανοί την μαστίχα στο ψωμί τους. Μετά την Τουρκοκρατία, το εμπόριο της μαστίχας ήταν στα χέρια των εμπόρων και μάλιστα των «Φραγκολεβαντίνων», στην αρχή, που γρήγορα, όμως, εκτοπίστηκαν από τους Έλληνες και με το χρόνο δημιουργήθηκε «η τάξη των εμπόρων της μαστίχας» ή αλλιώς οι «μαστιχάδες». Οι μαστιχέμποροι, σε συνεργασία με τους «μεσίτες», που είναι οι μεσάζοντες μεταξύ παραγωγού και μαστιχέμπορου, συγκέντρωναν τη μαστίχα, την κατεργάζονταν και την πουλούσαν σε διάφορες αγορές του εσωτερικού και κύρια του εξωτερικού. Μεγάλα ήταν τα κέρδη γι' αυτούς, ενώ βαριά ήταν η εκμετάλλευση για τους παραγωγούς. Οι Αιγύπτιοι έριχναν τη μαστίχα στα πήλινα δοχεία που χρησιμοποιούσαν για το νερό. Ο καπνός της ρητίνης έδινε στο δοχείο μια ευχάριστη οσμή η οποία μεταφερόταν στο νερό και διαρκούσε για αρκετό καιρό. Πολλές φορές αναγκάζονταν να πίνουν νερό κακής ποιότητας και το άρωμα της μαστίχας το έκανε πιο εύγεστο. Μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, με την εισαγωγή του αμερικάνικου τρόπου ζωής η μαστίχα άρχισε να αντικαθίσταται από μη φυσικά υποκατάστατα. Στη σημερινή Ελλάδα διατηρήθηκε σε ικανοποιητικό βαθμό η χρήση της μαστίχας και είναι εκτεταμένη η χρήση της στην ποτοποιία, την ζαχαροπλαστική και την βιομηχανία. (1)

Η ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ



Μαστίχα Χίου ονομάζεται η ρητινώδης έκκριση του μαστιχόδενδρου. Πρόκειται για φυσική, αρωματική ρητίνη, που εκκρίνεται σαν δάκρυ και ρέει κατά σταγόνες στο χώμα, από τις επιφανειακές τομές που προκαλούν οι καλλιεργητές με αιχμηρά εργαλεία στον κορμό και τα μεγάλα κλαδιά του μαστιχόδενδρου. Κατά την έκκρισή της έχει τη μορφή κολλώδους και διαυγούς υγρού και στερεοποιείται σε ακανόνιστα σχήματα μετά την πάροδο 15-20 ημερών, υπό την επίδραση των καιρικών συνθηκών που επικρατούν στην περιοχή κατά την καλοκαιρινή περίοδο δηλαδή την έντονη ξηρασία και ηλιοφάνεια. Η μορφή της, αφού στερεοποιηθεί, είναι κρυσταλλική ενώ η πικράδα που έχει αρχικά, υποχωρεί αφήνοντας ένα ιδιαίτερο άρωμα που της προσδίδει μοναδικότητα. Αυτό το στερεοποιημένο –πλέον- προϊόν συλλέγεται και καθαρίζεται από τους μαστιχοπαραγωγούς, για να μας δώσει τη φυσική μαστίχα Χίου. Ο βαθμός σκληρότητας της μαστίχας εξαρτάται από την θερμοκρασία της ατμόσφαιρας, τον χρόνο έκθεσής της στην φύση, καθώς και το μέγεθος που έχει το δάκρυ. Όταν η ροή της μαστίχας είναι συνεχής, το

δάκρυ είναι μεγάλο και σχετικά μαλακό, ενώ η μη συνεχής ροή, αποδίδει μικρό δάκρυ, αλλά μεγαλύτερης σκληρότητας. Το χρώμα της ρητίνης είναι αρχικά υποκίτρινο. Με το πέρασμα του χρόνου χάνει το χρώμα αυτό και σε 12 με 18 μήνες γίνεται κιτρινωπή λόγω της οξειδωσης. Στην μοναδική αυτή ρητίνη απαντάται μια εξαιρετική ποικιλία από θεραπευτικά και αρωματικά συστατικά. Πιο συγκριμένα, περιέχονται φυσικό πολυμερές, πτητικά και αρωματικά συστατικά που συνθέτουν το αιθέριο έλαιο (το μαστιχέλαιο), τερπενικά οξέα, φυτοστερόλες, πολυφαινολικά μόρια και ένας μεγάλος αριθμός από άλλα δραστικά συστατικά, μερικά από τα οποία απαντώνται στην φύση για πρώτη φορά. Αυτός ο μοναδικός συνδυασμός 80 και πλέον συστατικών δικαιολογεί τις πολλαπλές χρήσεις της μαστίχας Χίου, τόσο στο τομέα των τροφίμων, όσο και στον τομέα της υγείας και προσωπικής περιποίησης, σε παγκόσμια κλίμακα. Η μαστίχα Χίου από το 1997, έχει χαρακτηριστεί ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), βάσει του υπ' αριθμ. 123/1997 Κανονισμού (L0224/24-1-97) της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχει καταχωρηθεί στον σχετικό Κοινοτικό Κατάλογο των Προϊόντων Π.Ο.Π. Ως Π.Ο.Π χαρακτηρίζεται το προϊόν, του οποίου τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον, ενώ η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία του λαμβάνουν χώρα σε οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Σύμφωνα με τον παραπάνω κανονισμό, η μαστίχα Χίου προστατεύεται από την πώληση οιασδήποτε ανταγωνιστικής απομίμησης που θα υπεξαιρούσε τη φήμη της Ονομασίας Προέλευσης.(1)

ΕΙΔΗ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

1) Πίττα

Είναι τα μεγαλύτερα τεμάχια μαστίχας που προκύπτουν όταν πέσουν πολλές σταγόνες μαστίχας η μία πάνω στην άλλη.

2) Φλισκάρι ή καντηλέρα

Κομμάτια μαστίχας μικρότερα από την πίττα, περισσότερο διαυγή που κρέμονται από την τομή που γίνεται το κέντημα. Είναι απαλλαγμένα από ξένες ουσίες επειδή δεν έρχονται σε επαφή με το έδαφος.

3) Δακτυλιδόπετρα

Μικρότερα τεμάχια από το φλισκάρι που έχουν το σχήμα πέτρας δακτυλιδιού.

4) Δάκρυ

Μαστίχα μικρότερη από τη δακτυλιδόπετρα και το φλισκάρι, που κρέμεται σαν δάκρυ.

5) Κυλιστό ή ψιλό

Πολύ μικρά κομμάτια τα οποία πέφτουν από την τομή και κυλούν στο έδαφος. Έτσι αποκτούν σφαιρικό σχήμα και ξηραίνονται γρήγορα.

6) Αναπινάδα ή νεροπινάδα

Κατώτερης ποιότητας μαστίχα που βράχηκε ή έχει χύμα και κατά συνέπεια μειώθηκε η εμπορική της αξία.

7)Βωλαρίδα ή αποβωλιάρικη

Είναι η μαστίχα που συσσωματώθηκε, κόλλησε και έγινε βώλος.Αυτό συμβαίνει όταν η συλλογή γίνεται πρόωρα, πριν πήξει καλά η μαστίχα με αποτέλεσμα την μείωση της εμπορικής της αξίας.

8)Σκόνη

Είναι τα υπολείμματα της κατεργασίας.(1)

ΤΟ ΜΑΣΤΙΧΟΔΕΝΤΡΟ



(1)

Το μαστιχόδενδρο ή σχίνος είναι θάμνος αειθαλής ύψους 2-3 μέτρων που αναπτύσσεται αργά και παίρνει την πλήρη ανάπτυξή του μετά από 40-50 χρόνια φτάνοντας μέχρι και τα 5 μέτρα στα ηλικιωμένα φυτά. Ζει πάνω από 100 χρόνια και η παραγωγή της μαστίχας δεν είναι δυνατή παρά μόνο μετά τον πέμπτο ή έκτο χρόνο φύτευσής του. Η απόδοση του φτάνει στο μέγιστο μετά τον δέκατο πέμπτο χρόνο. Από τα 70 χρόνια και μετά η απόδοσή του πέφτει σημαντικά. Η μέση ετήσια απόδοση ανά δένδρο είναι 150-180 γραμμάρια μαστίχας ενώ υπάρχουν και σπάνιες περιπτώσεις δένδρων που παράγουν δύο κιλά αλλά και δένδρα που βγάζουν μόνο 10 γραμμάρια. Ο σχίνος είναι φυτό ανθεκτικό και έχει ελάχιστες απαιτήσεις, γι' αυτό ευδοκιμεί σε άγονα, πετρώδη και φτωχά εδάφη. Το γεγονός ότι το μαστιχόδενδρο δεν

αναπτύσσεται επιτυχώς πουθενά αλλού στην ηπειρωτική ή νησιωτική Ελλάδα, ακόμη και στις γειτονικές ακτές της Ανατολής δημιουργεί έκπληξη. Αναφέρονται μόνο κάποιες αποτυχημένες προσπάθειες (Heldreich 1862) να μεταφερθεί η καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου στην Αττική και σε άλλα νησιά του Αιγαίου. Κάποια αποτελέσματα παρατηρήθηκαν στα νησιά Αμοργός και Αντίπαρος όμως και σ' αυτές τις περιοχές οι προσπάθειες απέτυχαν και εγκαταλείφθηκαν. Το παράδοξο ότι ενώ σχίνι υπάρχουν σε όλη τη Μεσόγειο, μόνο στη νότια Χίο καλλιεργούνται συστηματικά και παράγουν μαστίχα πιθανόν να οφείλεται σε τρία «μυστικά». Το πρώτο είναι το ιδιαίτερο μικροκλίμα της περιοχής. Η Χίος έχει μακρόστενο σχήμα, με ψηλά δασωμένα βουνά στο βόρειο τμήμα, που συγκρατούν την υγρασία και εξασθενούν τους βοριάδες. Έτσι, το νότιο, λοφώδες κομμάτι αποκτά ένα ιδιαίτερο κλίμα, ήπιο το χειμώνα και πολύ ξηρό το καλοκαίρι. Συμβαίνει συχνά να βρέχει σε όλο το νησί, εκτός από εκεί. Τα ξηρά, ζεστά καλοκαίρια των Μαστιχοχωρίων επιτρέπουν στη μαστίχα να στεγνώσει. Αν η μαστίχα βραχεί πριν «ωριμάσει», καταστρέφεται. Το δεύτερο μυστικό είναι ο ευγονισμός. Από τα αρχαία χρόνια οι καλλιεργητές των σχίνων της Χίου εντόπιζαν τα δένδρα που απέδιδαν περισσότερη και καλύτερη ρητίνη. Τα εκμεταλλεύονταν και τα πολλαπλασίαζαν, ώστε να δημιουργούν νέες φυτείες σχίνων με τα χαρακτηριστικά των μητρικών. Με το πέρασμα των αιώνων, ο μεθοδικός αυτός ευγονισμός δημιούργησε ένα νέο είδος σχίνου, υπερπαραγωγικού σε μαστίχα. Η σύγχρονη βοτανολογία το έχει αναγνωρίσει ως ξεχωριστή ποικιλία, με το όνομα *Pistacia lentiscus* var. *Chia* (μαστιχόδενδρο). Το τρίτο μυστικό είναι η καλή διαχείρησή της ήδη από τους αρχαίους Χίους, που

συστηματοποίησαν την καλλιέργεια των σχίνων, τυποποίησαν το προϊόν και το επέβαλαν στην αγορά.

Η θέση των φυτειών των μαστιχόδενδρων εξαρτάται από τοπικούς παράγοντες. Βρίσκονται συνήθως σε μικρές επίπεδες περιοχές, σε κοιλάδες κατά μήκος των δρόμων ή κοντά στα ίδια τα χωριά. Η συνολική έκταση που κατέχουν είναι περίπου 20.000 στρέμματα. Τα δέντρα είναι φυτεμένα σε σειρές και απέχουν 2-3 μέτρα το ένα από το άλλο. Οι κόμεις των δέντρων ακουμπούν μεταξύ τους αν και διατίθεται αρκετή απόσταση μεταξύ των κορμών, γεγονός απαραίτητο για την σωστή τους ανάπτυξη. Η απευθείας επίδραση των ηλιακών ακτινών στον κορμό πιθανότατα να επηρεάζει την ποσότητα του εκκρινόμενου προϊόντος.

Η καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου απαιτεί κλίμα εύκρατο και δροσερό. Σε θερμοκρασία κάτω από 0° C τα μαστιχόδενδρα καταστρέφονται. Ευδοκιμούν σε παραλίες και ευάερες τοποθεσίες, σε εδάφη ξηρά, ασβεστολιθικά, με μέτρια γονιμότητα. Σε εδάφη όμως γόνιμα χωρίς πολλή υγρασία η διάρκεια ζωής και η απόδοση σε μαστίχα είναι μεγαλύτερη.

Ο πολλαπλασιασμός του σχίνου γίνεται με κλαδιά με εμφανείς οφθαλμούς. Μεγάλα μοσχεύματα κόβονται και φυτεύονται στην οριστική τους θέση σε βάθος 40-50 εκατοστά με κάποια σχετική κλίση κατά το τέλος του φθινοπώρου. Τα μοσχεύματα επισημαίνονται από την προηγούμενη χρονιά και φυτεύονται κατά τους μήνες Φεβρουάριο και Μάρτιο. Η φύτευση πρέπει να γίνεται σε γραμμές και να απέχει κάθε μόσχευμα 3-4 μέτρα για να διευκολύνεται το όργωμα και το σκάψιμο. Για να υπάρχει ισορροπία μεταξύ

προσφοράς και ζήτησης, η επέκταση της καλλιέργειας ρυθμίζεται με ειδικό νόμο.

Το κλάδεμα του δέντρου ξεκινά από το 3ο έτος της ηλικίας του. Κάθε χρόνο επιβάλλεται ένα μικρό κλάδεμα, καθάρισμα από τα ξερά κλαδιά και κάθε 5-6 χρόνια ένα συστηματικό κλάδεμα για να αποκτήσει το δέντρο το επιθυμητό σχήμα. Με τον τρόπο αυτό ευνοείται ο αερισμός και η καλύτερη εκμετάλλευση της ηλιακής ακτινοβολίας. Επίσης διευκολύνονται και οι διάφορες καλλιεργητικές εργασίες όπως σκάψιμο, λίπανση κ.τ.λ.

Το μαστιχόδενδρο ευδοκίμει σε πετρώδη, άγονα και φτωχά εδάφη και έχει ελάχιστες εδαφικές απαιτήσεις. Παρόλα αυτά η συστηματική λίπανση προάγει σημαντικά την ανάπτυξη και την απόδοση του. Χημικά σκευάσματα όπως η θειική αμμωνία και το νιτρικό κάλλιο (6-8-8) δίνουν άριστα αποτελέσματα. Για τα φτωχά εδάφη η θειική αμμωνία (21-0-0) αποτελεί καλό λίπασμα. Η λίπανση γίνεται κάθε χρόνο τον Ιανουάριο ή Φεβρουάριο και η ποσότητα για κάθε δέντρο κυμαίνεται από 0,5 έως 1 κιλό. Μια εναλλακτική μορφή λίπανσης είναι η «χλωρή λίπανση». Σπέρνονται δηλαδή στη φυτεία σπόροι από ψυχανθή, κατά προτίμηση κουκιά, το μήνα Οκτώβριο. Όταν τα ψυχανθή ανθίσουν επακολουθεί όργωμα και διακόπτεται έτσι η καλλιέργεια τους. Μια καλλιέργεια ψυχανθών (κουκιά) εμπλουτίζει το χωράφι με άζωτο, στοιχείο ζωτικό για την ανάπτυξη των μαστιχόδενδρων. Έτσι όταν διακόπτεται η καλλιέργεια τους το άζωτο δεσμεύεται και παραμένει στο χωράφι για το δέντρο που το έχει απόλυτη ανάγκη.

Τα νέα φυτά έχουν ανάγκη από νερό. Το καλοκαίρι της πρώτης χρονιάς επιβάλλονται 2, 3 ή και 4 ποτίσματα ανάλογα με τις κλιματολογικές συνθήκες

που επικρατούν. Το καλοκαίρι, μετά το φύτεμα της 2ης ή 3ης χρονιάς, το πότισμα εγγυάται καλύτερα αποτελέσματα. Τα μεγάλα μαστιχόδενδρα δεν έχουν τόσο ανάγκη από νερό. Αυτά αντέχουν στην ξηρασία. Αντίθετα η υγρασία ταλαιπωρεί το δέντρο μέχρι σημείου αποξηράνσεως, υποβιβάζει την ποιότητα της μαστίχας και αυξάνει τον κίνδυνο μολύνσεων.

Η παραγωγή της μαστίχας αποτελεί μια οικογενειακή ασχολία μιας και συμμετέχουν σε αυτή όλα τα μέλη της οικογένειας. Η μαστιχοπαραγωγή απαιτεί εργασία και φροντίδα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Τα μαστιχόδενδρα πρέπει να λιπανθούν, να κλαδευτούν, να καθαριστεί το έδαφος τους και στη συνέχεια πρέπει να κεντηθούν και να γίνει η συλλογή της μαστίχας. Μετά το μάζεμα ακολουθεί ο καθαρισμός της μαστίχας από τους ίδιους τους παραγωγούς της για να μεταφερθεί στη συνέχεια το προϊόν στις εγκαταστάσεις της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, όπου η μαστίχα επιδέχεται εμπορική κατεργασία. Είναι χαρακτηριστικό το γεγονός, ότι η παραγωγική διαδικασία έχει μείνει αναλλοίωτη στο πέρασμα του χρόνου, γεγονός που συνδέει άρρηκτα την μαστιχοπαραγωγή με την παράδοση.

Το Δεκέμβριο ξεκινά η λίπανση των σχίνων που συμπληρώνει τη φυσική λίπανση από τα ξερά φύλλα του ίδιου του δέντρου. Στα μέσα του Γενάρη και κατά τη διάρκεια όλου του Φλεβάρη κλαδεύονται τα χαμηλά κλαδιά ώστε να παίρνουν συγκεκριμένο σχήμα και να σχηματιστούν δίοδοι για τη διέλευση του αέρα και του φωτός καθώς και για το στέγνωμα της ρητίνης. Το κλάδεμα διευκολύνει και τις εργασίες που ακολουθούν όπως το τραπέζι, το κέντημα και το μάζεμα. Τον Μάρτιο και Απρίλιο γίνεται το σκάψιμο του εδάφους για την ανανέωση του και την απομάκρυνση τυχόν ζιζανίων. Η διαδικασία της αρχικής περιποίησης των μαστιχόδενδρων ολοκληρώνεται την Άνοιξη. Πριν από το

κέντημα και τη συλλογή της μαστίχας, το έδαφος γύρω από το βλαστό θα πρέπει να ελευθερωθεί από τα άλλα φυτά.

Έτσι, από τα μέσα Ιουνίου μέχρι τις αρχές Ιουλίου γίνεται το καθάρισμα και ακολουθεί η ισοπέδωση του εδάφους έτσι ώστε οι σταγόνες μαστίχας που τυχόν θα πέσουν στο έδαφος να είναι εύκολο να παραληφθούν. Το έδαφος καθαρίζεται από τα χόρτα, τις πέτρες, τους βώλους και τα ξύλα. Ακολουθεί το σκούπισμα του ξυσμένου εδάφους με κοινή σκούπα ή με αυτοσχέδια, κατασκευασμένα από κλαδιά αστυφίδας ή από εχινόποδια. Η ισοπέδωση γίνεται με ασπρόχωμα καλά κοσκινισμένο που στρώνεται και πιέζεται καλά στο έδαφος για να δημιουργηθεί λεία επιφάνεια. Οι σταγόνες της μαστίχας πάνω στο ασπρόχωμα αποκτούν λαμπρότητα, στερεοποιούνται και μαζεύονται ευκολότερα. Το ασπρόχωμα αποτελούμενο από ανθρακικό ασβέστιο (CaCO_3) είναι αδρανές υλικό και δεν επηρεάζει τις φυσικές και χημικές ιδιότητες της αλλά ούτε και την καθαρότητα της. Το ασπρόχωμα βγαίνει σε συγκεκριμένα μέρη στη νοτιοανατολική Χίο. Παλιότερα, ο καθένας μεριμνούσε για το δικό του ασπρόχωμα ενώ τώρα το μοιράζει η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου. Γενικά, όσο πιο σχολαστικά γίνει το τραπέζι, τόσο καθαρότερη θα είναι η μαστίχα που θα μαζευτεί.



Πρώτο κέντημα

Το κέντημα, όπως λένε το χάραγμα των σχίνων, είναι η πιο σημαντική φάση στη διαδικασία παραγωγής της μαστίχας. Ξεκινάει τον Ιούλιο και συνεχίζεται μέχρι τον Αύγουστο. Με ένα μικρό αιχμηρό και αυλακωτό στην άκρη σιδερένιο εργαλείο, το κεντητήρι, χαράζουν τον κορμό και τα μεγάλα κλαδιά του δέντρου, αρχίζοντας από χαμηλά στον κορμό και συνεχίζοντας προς τα κλαδιά. Οι τομές έχουν μήκος 10-15 χιλιοστά και βάθος 4-5 χιλιοστά. Ο αριθμός των τομών είναι ανάλογος με το μέγεθος και την ηλικία του δέντρου, αρχίζει από 10 με 20 και φθάνει στις 100 κεντιές σε όλη την περίοδο του κεντήματος. Το κέντημα γίνεται δύο φορές την εβδομάδα και διαρκεί 5 με 6 εβδομάδες. Οι κάθετες τομές προτιμώνται γιατί επουλώνονται ευκολότερα. Το κέντημα γίνεται κατά τις πρωινές ώρες. Η μαστίχα, το ρετσίνι του σχίνου, βγαίνει από το φλοιό, όχι από την «ψίχα» του δένδρου. Γι' αυτό οι τομές πρέπει να γίνονται προσεκτικά, ώστε να μην πληγώνεται άσκοπα το δέντρο.

Πρώτη συλλογή

Η πρώτη συλλογή γίνεται μετά τις 15 Αυγούστου. Η μαστίχα αρχίζει να στερεοποιείται σε 15-20 μέρες μετά από το κέντημα. Τη μαζεύουν τις πρώτες πρωινές ώρες. Όταν η μαστίχα σταθεροποιηθεί αρχίζει το μάζεμα της με ένα ειδικό εργαλείο που λέγεται «τιμητήρι». Πρώτα συλλέγεται η χοντρή μαστίχα, η πίτα όπως ονομάζεται, από το «τραπέζι» και με το ίδιο εργαλείο συλλέγεται και η μαστίχα που έχει πήξει στον κορμό του δέντρου, τα λεγόμενα δάκρυα, και αυτή που κρέμεται από τα κλαδιά (φλισκάρια). Η υπόλοιπη μαστίχα μαζεύεται με «σκούπες» ή με τα χέρια. Μετά χρησιμοποιώντας το πανέρι, η

μαστίχα τοποθετείται σε ξύλινα κιβώτια και αποθηκεύεται σε δροσερούς χώρους όπου θα καθαριστεί για να παραδοθεί στον Συνεταιρισμό.

Δεύτερο κέντημα

Μετά το πρώτο κέντημα (ρήνιασμα) ακολουθεί και ένας δεύτερος κύκλος χαράγματος για 5-6 εβδομάδες όπου ακολουθούνται οι ίδιες εργασίες με αυτές του πρώτου κεντήματος. Η διαδικασία αυτή κρατά μέχρι την τελευταία συλλογή του φθινοπώρου. Κάθε δέντρο πρέπει να κεντηθεί περίπου 10 με 12 φορές.

Δεύτερο τελικό μάζεμα

Το δεύτερο μάζεμα γίνεται μετά τις 15 Σεπτεμβρίου οπότε και συλλέγονται όλα τα δάκρυα από τον κορμό του μαστιχόδενδρου και από το έδαφος. Κατά το δεύτερο μάζεμα συλλέγονται από το «τραπέζι» οι χοντρές σταγόνες μαστίχας και την υπόλοιπη μαστίχα την σκουπίζουν και την βάζουν σε τσουβάλια. Τελευταίες μαζεύουν τις σταγόνες που έχουν μείνει στα κλαδιά και τον κορμό του δένδρου. Τις λένε δακτυλιδόπετρες, δάκρυα και φλισκάρι. Η συγκομιδή μεταφέρεται στη συνέχεια σε δροσερές αποθήκες ώστε να μην τη ζεστάνει ο ήλιος και τη λιώσει. Το δεύτερο μάζεμα γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να συλλεχθούν ακόμα και τα πιο μικρά κομμάτια μαστίχας. Χαρακτηριστικό εξάλλου είναι ότι σκουπίζουν το έδαφος.

Μετά την τελική συλλογή της μαστίχας αρχίζει η διαδικασία του καθαρίσματος. Ο κάθε παραγωγός συγκεντρώνει την παραγωγή του και

κοσκινίζει τη μαστίχα, το λεγόμενο «ταχτάρισμα» για να την ξεχωρίσει από τα φύλλα, τα κλαδάκια και τα χώματα. Κατόπιν, αφού διαλύσει μέσα σε κρύο νερό σαπουνί, την ξεπλένει καλά και την απλώνει για να στεγνώσει. Όταν στεγνώσει η μαστίχα γίνεται το καθάρισμά της που είναι παραδοσιακά έργο των γυναικών.(1)

ΤΑ ΜΑΣΤΙΧΟΧΩΡΙΑ

Η μαστίχα έδωσε το όνομα της στους μεσαιωνικούς οικισμούς της Νότιας Χίου που περιγράφονται ως Μαστιχοχώρια. Η ίδρυση των οικισμών αυτών χρονολογείται από την Βυζαντινή περίοδο και παρά τις φθορές και τις καταστροφές που έχουν υποστεί στο πέρασμα των αιώνων εξακολουθούν να αποτελούν μνημεία πολιτιστικής κληρονομιάς. Κατά την περίοδο της Γενουκρατίας (1346–1566) συστηματοποιείται η καλλιέργεια της μαστίχας και ιδρύονται τα Μαστιχοχώρια στην Νότια Χίο, 22 τον αριθμό. Σκοπός της οργάνωσης των χωριών ήταν η καλύτερη εκμετάλλευση του μονοπωλιακού προϊόντος της μαστίχας. Οι θέσεις των χωριών ήταν αθέατες από τη θάλασσα και η διάταξη τους είχε φρουριακή μορφή για την προστασία των χωρικών από τους επιδρομείς που μάστιζαν το Αιγαίο κατά τους μεσαιωνικούς χρόνους. Από όλα τα Μαστιχοχώρια, καλύτερα διατηρούνται εκείνα που δεν έπαθαν μεγάλες βλάβες από τον καταστροφικό σεισμό του 1881.Σήμερα μαστίχα παράγουν 24 χωριά τα οποία είναι χαρακτηρισμένα ως παραδοσιακοί ή διατηρητέοι οικισμοί από το Ελληνικό υπουργείο πολιτισμού.(1)

ΙΣΤΟΡΙΚΕΣ ΚΑΙ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΜΑΣΤΙΧΑ

ΙΑΤΡΙΚΑ

Ραζής: Πέρσης φιλόσοφος και γιατρός (868 – 932 μ.Χ.) . Συνιστά μίγμα αργίλου και μαστίχας σαν υλικό για σφράγισμα χαλασμένων δοντιών. Επίσης συνιστά το μάσημα της μαστίχας για να επανέλθει η όρεξη σε έγκυες γυναίκες.

Abu Marwan Abd al Malik ή Avenzoar, γεννημένος στη Σεβίλλη το 1091, στο σύγγραμμά του Citab al Taysir προτείνει σκεύασμα με γλυκόριζα, σταφίδα και μαστίχα, για ηπατικά προβλήματα.

Παράκελσος: Την επουλωτική δράση της μαστίχας εξηγεί ο Ελβετός ιατροφιλόσοφος και αλχημιστής Παράκελσος, στο σύγγραμμά του Περί χειρουργικής: «Η φύση του ανθρώπου είναι τέτοια που του επιτρέπει να αυτοθεραπεύεται, να εξισορροπεί και να γεμίζει. Οι πληγές δεν θεραπεύονται από βάλασμα. Η μαστίχα, οι ρητίνες και άλλα επουλωτικά δεν μπορούν να δημιουργήσουν ούτε μία ίνα σάρκας. Έχουν όμως την ιδιότητα να επιτρέπουν στη φύση να εργάζεται ανεμπόδιστα για την επούλωση της πληγής».

Βάλαμο της Ιερουσαλήμ: Χαρακτηριστικό είναι το διάσημο «βάλαμο της Ιερουσαλήμ» των φραγκισκανών μοναχών. Το φαρμακείο του φραγκισκανικού μοναστηριού του αγίου Σώζοντα στην Ιερουσαλήμ ήταν το πιο φημισμένο της Ανατολής. Εκεί εργαζόταν ο μοναχός Αντόνιο Μεντζάνι ντι Κούνα, που μετά από πειράματα 24 ετών, κατάφερε να φτιάξει ένα αποτελεσματικότατο βάλαμο. Ο Μεντζάνι πρωτοπαρουσίασε το σκεύασμά του το 1712 στο Μιλάνο, με το πολύ εμπορικό όνομα «βάλαμο της Ιερουσαλήμ». Ήταν μια αλοιφή που θεράπευε πληγές. Με το χρόνο αναδείχθηκε σε ελιξίριο για κάθε

νόσο: στομαχόπονους, δερματικά, σκουλήκια στα έντερα, πονοκεφάλους, πονόδοντους, ναυτίες, αιμορροΐδες, καρδιακές ανεπάρκειες, ακόμα και για προστασία από την πανούκλα! Η φόρμουλα του Μεντζάνι περιείχε τέσσερα συστατικά: αλόη, λιβάνι, σμύρνα και μαστίχα, διαλυμένα σε αιθανόλη.

Αντιμετώπιση της πανούκλας: Έχει ενδιαφέρον να δούμε πώς αντιμετώπιζαν την πανώλη οι Ευρωπαίοι (που την ονόμασαν μαύρο θάνατο). Η Ιατρική Σχολή του Παρισιού συνιστούσε για την καταπολέμισή της το θυμιάτισμα των σπιτιών. Για το καλοκαίρι πρότεινε “ψυχρά” θυμιάματα όπως η καμφορά και το σανταλόξυλο και για τον χειμώνα “θερμά” όπως η μαστίχα και το μοσχοκάρυδο. Άλλοι γιατροί συμβούλευαν όποιον ήθελε να επισκεφθεί ασθενή προσβεβλημένο από πανούκλα, να μασάει ένα κομμάτι μαστίχα ή κανέλλα ή ένα γαρύφαλλο και να αποφεύγει να τον κοιτάζει κατά πρόσωπο. (1)

ΚΑΛΛΥΝΤΙΚΑ

Ο Διοσκουρίδης (1ος αιώνας μ.Χ.) αναφέρει ότι η μαστίχα χρησιμοποιούνταν για μάσκες ομορφιάς, για τον αρωματισμό της αναπνοής και τον καθαρισμό των δοντιών

Ο Αέτιος και ο Ορειβάσιος, προσωπικοί γιατροί των αυτοκρατόρων Ιουστινιανού και του Ιουλιανού του Παραβάτη, παρασκεύαζαν καλλυντικές κρέμες και αντηλιακά, χρησιμοποιώντας ως συστατικό μαστίχα.

John Partridge (The Widowes Treasure, 1585), μνημονεύει αλοιφή που «θεραπεύει τα ξερά από το κρύο και τον αέρα χείλη». Περιέχει ροδέλαιο, κερύ μέλισσας, μαστίχα και λιβάνι.

Manual de Mujeres: Τον 16ο αιώνα οι κυρίες της αριστοκρατίας αναζητούσαν με μανία συγγράμματα που περιείχαν συνταγές για καλλυντικά. Η μαστίχα ήταν παρούσα και εδώ: στο Manual de Mujeres, ισπανικό εγχειρίδιο του 16ου αιώνα, περιλαμβάνεται συνταγή για σαπούνι με μαστίχα.

Στην «Ελληνική Φαρμακοποιία», που εκδόθηκε στη Σμύρνη το 1835, δίδεται συνταγή για «οσμητικούς τροχίσκους», ένα είδος θυμιάματος σε παστίλιες. Περιείχαν λιβάνι, σύρακα, λάβδανο και μαστίχα. (1)

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΩΦΕΛΗ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ

Ήδη από την αρχαιότητα η μαστίχα Χίου ήταν γνωστή, για τις ιατροφαρμακευτικές της ιδιότητες. Στις μέρες μας, η επιστημονική κοινότητα με ορθές και επιστημονικά αποδεκτές μεθόδους, βασισμένες σε αποτελέσματα εργαστηριακών ερευνών και κλινικών μελετών, και οι οποίες πραγματοποιούνται από ανεξάρτητους ερευνητές στην Ελλάδα και διεθνώς, σταδιακά αποκαλύπτουν ότι η φυσική Μαστίχα Χίου διαθέτει μοναδικές ευεργετικές και θεραπευτικές ιδιότητες, επιβεβαιώνοντας με αυτό τον τρόπο τα όσα και ιστορικά έχουν καταγραφεί. Συγκεκριμένα, έχει τεκμηριωθεί επιστημονικά η ευεργετική δράση της Μαστίχας κατά των παθήσεων του πεπτικού συστήματος, η συμβολή της στη στοματική υγιεινή, η σημαντική αντιμικροβιακή και αντιφλεγμονώδη δράση της, και το γεγονός ότι αποτελεί φυσικό αντιοξειδωτικό. Παράλληλα, η μαστίχα Χίου, συμβάλλει στην επούλωση τραυμάτων και στην ανάπλαση της επιδερμίδας. Είναι γεγονός πως η μαστίχα χρησιμοποιείται ακόμα και σήμερα για την αποσκλήρυνση των όγκων στον πρωκτό, στο στήθος, στο ήπαρ, στις παρωτίδες, στον οισοφάγο, στο στομάχι και στις διάρροιες των παιδιών. Επιπρόσθετα θεωρείται αναλγητικό, αντιβηχικό, αφροδισιακό, στυπτικό, διουρητικό, αποχρεμπτικό και αιμοστατικό.

Μερικές από τις πιο σημαντικές ερευνητικές μελέτες, γύρω από τις ιατροφαρμακευτικές δράσεις της μαστίχας της Χίου αναφέρονται παρακάτω.

- **Αντιμικροβιακή δράση αιθέριου ελαίου Μαστίχας Χίου και Μαστιχόνερου**

Σημαντική ερευνητική δραστηριότητα έχει πραγματοποιηθεί γύρω από την αντιμικροβιακή δράση του αιθέριου ελαίου της μαστίχας – μαστιχέλαιο. Στις μελέτες που έχουν πραγματοποιηθεί, διερευνάται ο περιορισμός του ρυθμού αύξησης αλλά και η θανάτωση μικροβίων, βακτηρίων και παθογόνων μικροοργανισμών, όταν στα υποστρώματα ανάπτυξης έχει προστεθεί μαστιχέλαιο, το αιθέριο έλαιο της μαστίχας Χίου. Τα συμπεράσματα των μελετών, επιβεβαιώνουν τη σημαντική αντιμικροβιακή και αντιμυκητιακή δράση του μαστιχελαίου, γεγονός που ενθαρρύνει την αξιοποίηση του, ως συστατικό φαρμακευτικών και άλλων σκευασμάτων προστασίας και περιποίησης. Ερευνητές του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και του Εργαστηρίου Φαρμακογνωσίας στον Τομέα Φαρμακογνωσίας και Χημείας Φυσικών Προϊόντων του Πανεπιστημίου Αθηνών βρήκαν ότι η σύνθεση του μαστιχόνερου, η οποία δεν είχε ποτέ μελετηθεί, είναι πολύ διαφορετική από εκείνη του μαστιχέλαιου. Σε αυτό εντόπισαν πολύτιμες ουσίες οι οποίες ανήκουν στη χημική κατηγορία των τερπενίων. Στη συνέχεια εξέτασαν την αντιμικροβιακή δράση των συστατικών αυτών, καθώς και του εκχυλίσματος μαστιχόνερου κατά κολοβακτηριδίων (*Escherichia coli*), σταφυλόκοκκου (*Staphylococcus aureus*) και του μύκητα *Candida spp.* Μάλιστα, η ομάδα των επιστημόνων (Σ. Παράσχος, Πρ. Μαγιάτης, Π. Γκούσια, Βαγγ. Οικονόμου, Ηρ. Σακκάς, Χρ. Παπαδοπούλου, Αλ. Σκαλτσούνης) δοκίμασε τη δράση τους και σε «άγρια» στελέχη των συγκεκριμένων μικροοργανισμών (ιδιαίτερα παθογόνα και ανθεκτικά σε αντιβιοτικά), καθώς και σε τροφιμογενή στελέχη τους. Τα αποτελέσματα ήταν εντυπωσιακά, καθώς τα συστατικά του

μαστιχόνερου (κυρίως δύο από αυτά: α-τερπινεόλη και λιναλοόλη) αποδείχθηκαν ισχυρά αντιμικροβιακά.

- Η Μαστίχα Χίου στη στοματική υγιεινή

Σχετικές μελέτες, απέδειξαν, ότι η μάσηση της μαστίχας Χίου βοηθάει αποτελεσματικά στην εκγύμναση των ούλων, με όλες τις ευεργετικές συνέπειες για την υγεία των δοντιών. Παράλληλα, επιβεβαιώθηκε ότι η μαστίχα Χίου, σε αντίθεση με κοινές τσίγκλες, λόγω της ιδιάζουσας γεύσης και της σχετικής σκληρότητας της, προκαλεί μεγαλύτερη διέγερση σίελου γεγονός που αυξάνει την αίσθησης φρεσκάδας και καθαρότητας στο στόμα, ενώ παράλληλα συντελεί στην καταπραϋντική αντιμετώπιση της ξηροστομίας, που παρουσιάζεται συχνά ειδικά στα άτομα τρίτης ηλικίας.

- Η δράση της Μαστίχας στην πρόληψη και θεραπεία παθήσεων του πεπτικού συστήματος

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα αποτελέσματα σύγχρονων επιστημονικών μελετών, που σχετίζονται με την θεραπευτική δράση της μαστίχας σε παθήσεις του πεπτικού συστήματος. Ήδη, από την αρχαιότητα ήταν γνωστό, ότι η μαστίχα της Χίου αποτελούσε δραστικό συστατικό για την ανακούφιση από πόνους του στομάχου π.χ. γαστρικές διαταραχές, προβλήματα δυσπεψίας, γαστραλγίες, καθώς και πεπτικά έλκη. Στη σύγχρονη εποχή, επιστημονικές, εργαστηριακές αλλά και κλινικές μελέτες έρχονται να επιβεβαιώσουν την παραπάνω σημαντική δράση της μαστίχας Χίου. Οι

πρώτες ερευνητικές προσπάθειες πραγματοποιήθηκαν σε πανεπιστημιακά ιδρύματα και κλινικές του Αραβικού κόσμου, περιοχές που η χρήση της μαστίχας Χίου ήταν και είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη ακόμα και σε ιατροσόφια και συνταγές της πρακτικής ιατρικής.

- **Χρήση της Μαστίχας ως συστατικό σε επουλωτικά έμπλαστρα τραυμάτων και ως αναπλαστικός παράγοντας της επιδερμίδας**

Τα αποτελέσματα σχετικών δημοσιεύσεων αποκαλύπτουν, ότι η μαστίχα παρουσιάζει άριστες επουλωτικές και συγκολλητικές ιδιότητες, ενώ παράλληλα δεν προκαλεί ανεπιθύμητες παρενέργειες στο δέρμα (δερματίτιδα, δερματικός αποχρωματισμός κ.α.), όπως άλλα κοινά επουλωτικά. Η μοναδική αυτή φυσική ρητίνη χρησιμοποιείται ήδη πολύ συχνά ως συστατικό σε επιδέσμους, έμπλαστρα, επιθέματα και σε άλλα επουλωτικά μέσα, που εφαρμόζονται για την προστασία και επούλωση τραυμάτων ή μετεγχειρητικών τομών. (1)

- Αντικαρκινική δράση

Η Μαστίχα Χίου είναι γνωστή για την αντικαρκινική της δράση, λόγω των αντιοξειδωτικών που περιέχει. Είναι γνωστή για την προστατευτική της δράση σε διάφορες μορφές καρκίνου, όπως του πνεύμονα, της λευχαιμίας, του προστάτη, του εντέρου, μέσω ενός μηχανισμού που περιορίζει τον πολλαπλασιασμό και την επιβίωση των καρκινικών κυττάρων. Πρόσφατες έρευνες στα εργαστήρια του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου έδειξαν ενθαρρυντικά αποτελέσματα σε ασθενείς με νόσο Crohn. Οι ασθενείς, μετά από χορήγηση σκόνης μαστίχας Χίου, εμφάνισαν βελτιωμένη κλινική εικόνα και βελτιωμένους κλινικούς δείκτες. Το μαστιχέλαιο παρεμποδίζει τον κυτταρικό πολλαπλασιασμό, την επιβίωση των καρκινικών κυττάρων και αναστέλλει τη διαδικασία της αγγειογένεσης! Σ αυτά τα αποτελέσματα κατέληξαν οι επιστήμονες Ελένη Λουτράρη, Σοφία Μαγκούτα, Αναστασία Πυριόχου, Βασιλική Κόικα, Φραγκίσκος Ν. Κολίσης, Ανδρέας Παπαπετρόπουλος και Χάρης Ρούσσο. Ιδιαίτερα η περιλλύλ αλκοόλη (POH) που αντιστοιχεί σε περίπου 0.84 % του μαστιχελαίου παρουσιάζει μεγάλο κλινικό ενδιαφέρον εξαιτίας της αναγνωρισμένης χημειοπροστατευτικής και χημειοθεραπευτικής δράσης της σε μια ποικιλία μοντέλων καρκίνου σε πειραματόζωα και κυτταρικές σειρές. Τα αποτελέσματα των επιστημόνων υποστηρίζουν τη χρησιμότητα του μαστιχελαίου στην πρόληψη του καρκίνου, σαν ένα φυσικό διατροφικό πρόσθετο με ικανότητα να αναστέλλει τον πολλαπλασιασμό και την επιβίωση των καρκινικών κυττάρων και να παρεμποδίζει την αγγειογένεση.(9)

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Οι ρητίνες αποτελούν γενικά ένα άμορφο μίγμα από πτητικές και μη ενώσεις που εκκρίνονται από τα φυτά. Τα μίγματα αυτά είναι συνήθως αδιάλυτα στο νερό και συνίστανται κυρίως από διτερπένια υπό την μορφή ρητινικών οξέων.

Σε ότι αφορά τις φυσικές ιδιότητες της μαστίχας, αυτή έχει σημείο τήξης 96°C , πυκνότητα ίση με 1,06 και βαθμό οξύτητας 50 – 75. Η υγρασία της φθάνει το 1,54%, τα ανόργανα στοιχεία το 0,20% και ο βαθμός kettstorfer 35,93. Η παρατήρηση ρευστής μαστίχας σε πολικό μικροσκόπιο αποκαλύπτει την ύπαρξη κρυσταλλικών συστημάτων. Η περιεκτικότητα σε μαστιχέλαιο (αιθέριο έλαιο) είναι περίπου 17 – 20% τη στιγμή της εκροής από το δέντρο, ενώ τρεις ημέρες μετά την συλλογή το ποσοστό πέφτει στο 14%. Η μακρόχρονη παραμονή συνεπάγεται τη σημαντική μείωση του μαστιχέλαιου, γεγονός που επιβραδύνεται με τη ψυχρή συντήρηση της μαστίχας.

Οι ρητίνες και τα αιθέρια έλαια περιέχουν μεγάλη ποικιλία τερπενίων τα οποία όμως δεν μπορούν να διακριθούν αντίστοιχα στις ρητίνες και τα αιθέρια έλαια, παρά μόνο σε πρακτικό επίπεδο. Τα αιθέρια έλαια περιέχουν πτητικά και χαμηλού μοριακού βάρους τερπένια, ενώ οι ρητίνες είναι μίγμα πτητικών και μη πτητικών τερπενίων. Στη ρητίνη της *Pistacia lentiscus* προσδιορίστηκαν τέσσερα νέα τριτερπενοειδή στο ουδέτερο κλάσμα. Σε πρόσφατες αναλύσεις του όξινου κλάσματος της ρητίνης της *Pistacia lentiscus* var. *Chia* προσδιορίστηκαν πειραματικά δέκα τριτερπενικά οξέα υπό την μορφή μεθυλεστέρων.

Έτσι μέχρι σήμερα έχουν προσδιοριστεί από την πλήρη χημική ανάλυση της ρητίνης της μαστίχας οι εξής ενώσεις: μαστιχαδιενονικό οξύ, ισο-μαστιχαδιενονικό οξύ, μαστιχαδιενολικό οξύ, 3-επι-ισο-μαστιχαδιενολικό οξύ, 3-Ο-ακετυλο-3-επι-ισο-μαστιχαδιενολικό οξύ, ουρσολικό οξύ, ολεανονικό οξύ, ολεανολικό οξύ, ολεανονική αλδεΰδη, πιρουκαλλόλη, (8R)-3β,8-διυδροξυ-πολυπόδα-13E, 17 E, 21-τριένιο, (8R)-3-όξυ-8-υδροξυπολυπόδα-13 E, 17 E, 21-τριένη, β-αμυρόνη, β-αμυρίνη, 28-υδροξυ-β-αμυρόνη, γερμανικόλη, λουπεόλη, διπτεροκαπρόλη, 3-όξυ-28-νορολεάν-12-ένη, 3-όξυ-28-νορλούπ-20(29)-ένη, 3-όξυ-δαμμαρα-20(21),24-διένη, (20S)-3β-ακετόξυ-20-υδροξυδαμμαρα-24-ένη, 3β-υδροξυ-μαλαβαρικά-14(26),17 E,21-τριένη, μορονικό οξύ.

Παράλληλα, η χημική ανάλυση της σύστασης του αιθέριου ελαίου από ρητίνη καλής ποιότητας έδωσε της παρακάτω ουσίες: α-θουτζένιο, α-πινένιο, β-πινένιο, φενχένιο, καμφένιο, εξανάλη, σαμπινένιο, βερμπένιο, βερμπενόνη, μυρκένιο, δ-3-καρένιο, α-φελλανδρένιο, β-φιλλανδρένιο, 1,4 κινεόλη, α-τερπινένιο, γ-τερπινένιο, τερπινολένιο, α-τερπινεόλη, λεμονένιο, 1,8-κινεόλη, 2-πέντυλο-φουράνιο, 2-βινυλο-3,5-διμεθυλοφουράνιο, cis-οκιμένιο, trans-οκιμένιο, εποξειδίο του οκιμενίου, π-κυμένιο, ο-κυμένιο, δεϋδρο-π-κυμένιο, οκτανάλη, 2-οκτανάλη, 2-εννεανόνη, εννεανάλη, 6-μεθυλο-5-επτεν-2-όνη, μεθυλο-ο-κρεσόλη, καμφορά, πινοκαμφορά, καμφοραλδεΰδη, περιλλένιο, ακοπαένιο, λιναλοόλη, οξικός λιναλυλεστέρας, δ-καδινένιο, οξικός βορνιλεστέρας, βορνεόλη, β-καρυοφυλλένιο, οξίδιο του καρυοφυλλενίου, τερπινεν-4-όλη, 2-ενδεκανόνη, μυρτενάλη, trans-περιλλυλική αλκοόλη, cis-περιλλυλική αλκόλη, οξικός χυσανθενυλεστέρας, π-κυμεν-8-όλη, α-διυδρο-π-8-κυμεν-όλη, α-διυδρο-

κυμεν-8-όλη, α-χουμουλένιο, σαντανόλη, νεράλη, γερανιάλη, α-μουουρολένιο, γ-μουουρελένιο, καρβόνη, πιπεριτόνη, ναφθαλένιο, μυρτενάλη, cis-ανηθόλη, trans-ανηθόλη, trans-καρβεόλη, κουμινυλική αλκοόλη, ανισαλδεΰδη, μεθυλο-ευγενόλη, διμυρκένιο, βερατραλδεΰδη.

Η μεγάλη ποικιλία των τερπενίων και των λοιπών χημικών ενώσεων που ανευρίσκονται στη ρητίνη της μαστίχας προϋποθέτει ένα τεράστιο αριθμό ενζύμων για την βιοσύνθεσή τους, γεγονός που καθιστά το μαστιχόδεντρο ένα μοναδικό παράδειγμα στο φυτικό βασίλειο. Αυτή η μοναδικότητα στον μεγάλο αριθμό των συστατικών της μαστίχας, των οποίων η πλήρη ταυτοποίηση θα απαιτήσει αρκετό ακόμα χρόνο, προσπάθει και μέσα, αποδίδεται στον μηχανισμό της έκκρισης. Το προϊόν των εξειδικευμένων εκκριτικών κυττάρων των ρητινοφόρων αγωγών μαζί με τα ίδια τα κύτταρα συνιστούν το τελικό έκκριμα. Αυτό σημαίνει ότι στο έκκριμα συμπεριλαμβάνονται και όλα τα παραπροϊόντα της φυσιολογίας των εκκριτικών κυττάρων. (11)

Η ΜΑΣΤΙΧΑ ΣΤΗ ΖΩΗ ΜΑΣ

Η μαστίχα Χίου, «το δάκρυ που ευφραίνει, αρωματίζει, ανακουφίζει και θεραπεύει» έχει εκτεταμένες εφαρμογές και χρήσεις αποτελώντας πρώτη ύλη στον κλάδο τροφίμων και ποτών, στην φαρμακευτική και χημική βιομηχανία, στην παραγωγή καλλυντικών και αρωμάτων. Σε όλο τον κόσμο, με μαστίχα Χίου που εξάγεται από τη Χίο, παράγεται μεγάλη ποικιλία προϊόντων μαστίχας όπως: αρτοσκευάσματα, γλυκά, μαρμελάδες, παγωτά, σοκολάτες, τσίχλες, καραμέλες, ροφήματα, τσάι, καφές, γαλακτοκομικά, ζυμαρικά, σάλτσες, λικέρ, ούζο και κρασί. Επίσης χρησιμοποιείται σε αλοιφές για εγκαύματα και δερματικές παθήσεις. Το παράγωγο της κολοφώνιο, χρησιμοποιείται για την παρασκευή χειρουργικών ραμμάτων ενώ το μαστιχέλαιο χρησιμοποιείται στην αρωματοποιία και στην παρασκευή καλλυντικών. Η μαστίχα, λόγω της ιδιότητάς της σαν σταθεροποιητής χρωμάτων, χρησιμοποιείται στην παρασκευή, υψηλής ποιότητας βερνικιών ζωγραφικής. Επιπρόσθετα η μαστίχα αποτελεί πλούσια πηγή ιχνοστοιχείων ανάμεσα στα οποία συμπεριλαμβάνονται το Νάτριο, ο Μόλυβδος, το Μαγνήσιο, το Κάλιο, ο Σίδηρος, το Ασβέστιο, το Μαγγάνιο, ο Ψευδάργυρος και το Κοβάλτιο. Ο ρόλος των ιχνοστοιχείων στους ζωντανούς οργανισμούς είναι ζωτικής σημασίας. Επιπλέον λόγω της μαστιχίνης και του μαστιχινικού οξέος που περιέχονται στη μαστίχα είναι αποτελεσματική στις παιδικές διάρροιες.

ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Η μαστίχα Χίου αποτελεί ένα από τα παλαιότερα μπαχαρικά που είναι γνωστά στην Μεσόγειο και προσδίδει διακριτικό άρωμα σε πολλές τροφές. Η μαστίχα παραδοσιακά χρησιμοποιούνταν ως καρύκευμα σε γιορτινά ψωμιά, τσουρέκια και μπισκότα. Επιπλέον, η μαστίχα αποτελεί σημαντικό διαιτητικό συμπλήρωμα ιδιαίτερα σε περιπτώσεις έλλειψης ιχνοστοιχείων.

ΧΡΗΣΗ ΣΤΗΝ ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ

Η μαστίχα χρησιμοποιείται ευρύτατα για την παρασκευή λικέρ και ούζου. Με την προσθήκη μαστίχας το ποτό αποκτά το άρωμα της και επιπλέον περιορίζεται η βλαπτική επίδραση της αλκοόλης στο στομάχι.

ΙΑΤΡΟΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

Η μαστίχα καταπολεμά το ελικοβακτήριο του Πυλωρού σύμφωνα με πρόσφατες μελέτες του πανεπιστημίου του Nottingham που δημοσιεύθηκαν στο έγκυρο ιατρικό περιοδικό The New England Journal of Medicine. Επίσης μελετάται από Πανεπιστήμια της Ελλάδας και του εξωτερικού η χρήση της μαστίχας στον ζαχαρώδη διαβήτη, στην χοληστερίνη και στα τριγλυκερίδια. Σημαντική είναι και η επίδραση της μαστίχας στη λειτουργία του ήπατος με την ενεργοποίηση της αποτοξινωτικής του δραστηριότητας.

ΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

Η μαστίχα όπως και το παράγωγό της κολοφώνιο (η ρητινώδης ουσία που απομένει μετά την απομάκρυνση του αιθέριου ελαίου από την μαστίχα) χρησιμοποιούνται για την παρασκευή χειρουργικών νημάτων. Τα ράμματα αυτά απορροφώνται από τον οργανισμό και δεν χρειάζεται επέμβαση κοπής.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΣΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΚΟΣΜΗΤΟΛΟΓΙΑ

Η αρχαία πεποίθηση ότι η μαστίχα έχει θεραπευτικές και καλλυντικές ιδιότητες υποστηρίζεται σήμερα από σύγχρονες επιστημονικές πια έρευνες. Η σύγχρονη κοσμετολογία έχει αρχίσει να χρησιμοποιεί τις κλινικά ελεγμένες και αποδεδειγμένες αντιμικροβιακές, αντιοξειδωτικές, αντιφλεγμονώδεις και θεραπευτικές ιδιότητες της μαστίχας. Τα καλλυντικά που είναι εμπλουτισμένα με μαστιχέλαιο εγγυώνται καθαρισμό του δέρματος σε βάθος και προσφέρουν προστασία κατά του γήρατος. Το μαστιχέλαιο, λόγω του ουρσολικού οξέος και του ισομερούς του, ολεανολικού οξέος, χρησιμοποιείται σε σκευάσματα που προορίζονται για την ενίσχυση της τριχοφυΐας και την προστασία από ερεθισμούς του τριχωτού της κεφαλής. Συγχρόνως, ελέγχοντας την έκκριση σμήγματος, ελαττώνουν σημαντικά τα προβλήματα λιπαρής επιδερμίδας όπως είναι η γυαλάδα του δέρματος. Επειδή ενισχύεται η σύνθεση του κολλαγόνου, η συχνή χρήση βοηθάει στην καταπολέμηση ρυτίδων και εξασφαλίζει τη μεγαλύτερη ελαστικότητα του δέρματος. Το μαστιχέλαιο επίσης βελτιώνει τη γενικότερη εμφάνιση της επιδερμίδας και την ενυδατώνει σε βάθος ενώ έχει ιδιαίτερως θετική επίδραση στους τύπους επιδερμίδας με τάση για ακμή και μαύρα στίγματα. Σήμερα κυκλοφορούν στην αγορά πολλά

καλλυντικά προϊόντα με μαστίχα Χίου όπως κρέμες προσώπου και σώματος, σαπούνια, αφρόλουτρα και σαμπουάν. Παρ'όλο που έχει αποδειχτεί ότι τα καλλυντικά που περιέχουν μαστίχα ή μαστιχέλαιο σχεδόν ποτέ δεν προκαλούν δερματικούς ερεθισμούς ή άλλα ανεπιθύμητα αποτελέσματα θα ήταν φρόνιμο να γίνει ένα απλό τεστ για να αποκλειστεί η πιθανότητα αλλεργικής αντίδρασης ή άλλης αντίδρασης υπερευαισθησίας: διαλύουμε μια σταγόνα μαστιχέλαιο σε ένα κουταλάκι του γλυκού φυτικό λάδι και αλείφουμε το μείγμα στο εσωτερικό του αγκώνα. Ελέγχουμε το δέρμα ύστερα από 24 ώρες για τυχόν ερεθισμούς, κοκκινίλα ή κνησμό. Σε περίπτωση που εφθανιστούν ανάλογες αντιδράσεις αποφεύγουμε την παρασκευή και την χρήση καλλυντικών που περιέχουν μαστίχα ή μαστιχέλαιο. (1)

Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΣΤΗΝ ΕΠΙΔΕΡΜΙΔΑ

Η καλή λειτουργία του δέρματος εξαρτάται από την παρουσία ιχνοστοιχείων, όπως ο ψευδάργυρος, ο σίδηρος, ο χαλκός κ.λ.π. (Shapiro and Saliou, 2001). Ο ψευδάργυρος έχει αντιοξειδωτική δράση και ευθύνεται για την ενεργοποίηση πολλών ενζύμων. Η έλλειψή του οδηγεί, μεταξύ των άλλων, σε ερεθισμούς, δερματίτιδες, βραδεία επούλωση πληγών, ακμή και αλωπεκία. Τα φαινόμενα αυτά είναι αναστρέψιμα με την πρόσληψη ψευδαργύρου. Ο ψευδάργυρος παρέχει στο δέρμα αντιοξειδωτική φωτο-προστασία από ηλιακή έκθεση (Record et al. 1993) και συνεισφέρει στη ρύθμιση των επιπέδων της βιταμίνης Α στο ανθρώπινο σώμα. Έτσι διατηρεί ζωντανά και υγιή τα επιδερμικά κύτταρα, και βοηθά στην ανάπλασή τους μετά από τραυματισμούς ή εγκαύματα. Με τη συνδρομή του στη δημιουργία του κολλαγόνου προκαλεί ταχεία επούλωση των πληγών. Συνεισφέρει ακόμα, στην καλή εκκριτική λειτουργία των ελαιοαδένων του δέρματος και έτσι βοηθά ρύθμιση της λιπαρότητας, στα προβλήματα της ακμής και στη μείωση της τριχόπτωσης. Εκτός όμως από τον ψευδάργυρο, άλλα ιχνοστοιχεία όπως ο σίδηρος και ο χαλκός προστατεύουν από το ρυτίδωμα, και οιδήματα της επιδερμίδας, που προκαλούνται από την επίδραση υπεριώδους ακτινοβολίας, ενώ επιβραδύνουν την φωτο-καρκινογένεση (Bissett and McBride 1996). Τα παραπάνω ιχνοστοιχεία ανιχνεύτηκαν σε αυξημένες συγκεντρώσεις στη μαστίχα της Χίου. Επίσης καταδείχτηκε η άμεση διαθεσιμότητα των ιχνοστοιχείων της μαστίχας στον ανθρώπινο οργανισμό με βιολογικές διαδικασίες (Sawidis et al. 2007). Παράλληλα, το μαστιχέλαιο, βασικό συστατικό της μαστίχας, έχει εξαιρετικές αναπλαστικές ιδιότητες για το δέρμα

και σημαντική ενυδατική δράση που παράλληλα με την υψηλή αντιβακτηριδιακή του δράση, δημιουργεί ένα υμένιο (φίλμ) προστασίας και λάμψης στην επιδερμίδα.

Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ ΣΤΗ ΣΤΟΜΑΤΙΚΗ ΥΓΕΙΑ

Στην οδοντιατρική, η μαστίχα χρησιμοποιείται ως συστατικό του σφραγίσματος των δοντιών και των εκμαγείων οδοντοστοιχιών. Το μάσημα της μαστίχας συνδράμει την αντισηψία του στόματος, την μείωση της συχνότητας των ορθοδοντικών προβλημάτων και το δυνάμωμα των ούλων. Επίσης προκαλεί εφύγρανση της στοματικής κοιλότητας, λόγω του παραγομένου σίελου, με συνέπεια τον καθαρισμό και τον αρωματισμό της. Η συστηματική μάσηση μαστίχας αφαιρεί ή περιορίζει σημαντικά το σχηματισμό των μικροβιακών πλακών. Έτσι, προλαμβάνεται η τερηδόνα και οι περιοδοντικές παθήσεις. Σύμφωνα με τον αναπληρωτή καθηγητή της Οδοντιατρικής Σχολής του ΑΠΘ, Σωτήρη Κάλφα, η μαστίχα της Χίου συνδυάζει στη σύνθεσή της διάφορους παράγοντες που βοηθούν στην πρόληψη της τερηδόνας. Η φυσική μαστίχα δεν περιέχει ουσίες που οδηγούν σε παραγωγή οξέων από την οδοντική πλάκα. Τα υποκατάστατα σακχαρόζης που χρησιμοποιούνται, η σορβιτόλη, η μανιτόλη και η ξυλιτόλη, είναι «φιλικές για τα δόντια» γλυκαντικές ουσίες και έχουν χρησιμοποιηθεί με επιτυχία και σε μελέτες πρόληψης της τερηδόνας. Ιδιαίτερα η σχετικά υψηλή συγκέντρωση της ξυλιτόλης στο προϊόν αναμένεται να βοηθήσει στη διατήρηση της ισορροπίας του οικοσυστήματος της οδοντικής πλάκας, μειώνοντας την παραγωγή γαλακτικού οξέος και τον αριθμό των μικροβίων της. Η ευγενόλη

τέλος που εντοπίζεται στο μαστιχέλαιο χρησιμοποιείται σήμερα στην οδοντιατρική ως αντισηπτικό και καταπραϋντικό. Η μαστίχα χρησιμοποιείται ως συστατικό σε οδοντόκρεμες και στοματικά διαλύματα για τη στοματική καθαριότητα και αντισηψία.

Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΣΤΗ ΘΕΡΑΠΕΙΑ ΤΟΥ ΠΕΠΤΙΚΟΥ ΕΛΚΟΥΣ

Μελέτες επιβεβαιώνουν, ότι η μαστίχα της Χίου έχει αντιμικροβιακή δράση και δρα επουλωτικά, λύοντας συγκεκριμένες φλεγμονές του πεπτικού συστήματος. Το 1983 οι B. Marshall & R. Warren θεώρησαν ότι η γαστρική φλεγμονή και το πεπτικό έλκος είναι αποτέλεσμα μόλυνσης από το Ελικοβακτηρίδιο του πυλωρού. Με την πάροδο του χρόνου διαπιστώθηκε ότι σ' αυτό το ελικοβακτηρίδιο οφείλεται συχνά η γαστρίτιδα, το πεπτικό έλκος, το αδενοκαρκίνωμα του πεπτικού συστήματος. Έχει αποδειχθεί, ότι τα αντιβιοτικά σχήματα ξεριζώνουν επιτυχώς το ελικοβακτηρίδιο. Παρά ταύτα, η μη συμμόρφωση πολλών ασθενών και η αντιβιοτική τους αντίσταση, δημιούργησε την ανάγκη να βρεθούν νέες μέθοδοι για την καταστροφή του ελικοβακτηριδίου. Έρευνα έδειξε ότι η συνήθης μακράς- διάρκειας κατανάλωση μαστίχας, μπορεί να είναι δραστική στην εξάπλωση και στον αποικισμό του ελικοβακτηριδίου του πυλωρού, και κατά συνέπεια στην προστασία του πεπτικού συστήματος. Σημαντική είναι η επίδραση της μαστίχας στη λειτουργία του ήπατος, καθώς ενεργοποιεί την αποτοξινωτική του δραστηριότητα. Εκατοντάδες δημοσιεύματα σε έντυπα και δικτυακά μέσα, αναδεικνύουν μέσω κλινικών μελετών με κάψουλες μαστίχας, τη θεραπευτική αξία της Μαστίχας στη Λειτουργική Δυσπεψία και την Εκρίζωση του Ελικοβακτηριδίου του Πυλωρού, μέχρι και τις πολύτιμες αντιοξειδωτικές ιδιότητες. Έγκυρα Ιατρικά Περιοδικά όπως το New England Journal of Medicine και στο Journal of Ethnopharmacology, δημοσιεύουν αποτελέσματα κλινικών μελετών όπου τα θετικά και ευεργετικά αποτελέσματα της Μαστίχας στο γαστρεντερικό σύστημα, και όχι μόνο, είναι αδιάσειστα. (4)

Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ ΣΤΙΣ ΚΑΡΔΙΟΠΑΘΕΙΕΣ

Τα τελευταία χρόνια με ιδιαίτερο ενδιαφέρον μελετάται η χρήση της μαστίχας στην αντιμετώπιση της αυξημένης χοληστερόλης και των τριγλυκεριδίων. Οι μελέτες από το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, καθώς και από τη Γαστρεντερολογική Κλινική «Άγιος Παντελεήμονας» του Γενικού Νοσοκομείου Νίκαιας είναι ιδιαίτερα ενθαρρυντικές.

Σύμφωνα με τους ειδικούς που διεξάγουν την έρευνα, τα αντιοξειδωτικά εκχυλίσματα της μαστίχας (π.χ. πολυφαινόλες κ.ά.) και αυτό του σάλιου που εκκρίνεται κατά τη μάσησή της παρεμποδίζουν το σχηματισμό αθηρωματικής πλάκας στις αρτηρίες, δηλαδή προστατεύουν από τις καρδιοπάθειες. Οι πολυφαινόλες της μαστίχας μειώνουν επίσης τα επίπεδα σακχάρου και χοληστερόλης στο αίμα, προστατεύουν τα επιθηλιακά κύτταρα του αναπνευστικού συστήματος, αυξάνουν την HDL «καλή» χοληστερόλη και μειώνουν τα επίπεδα της LDL «κακής» χοληστερόλης.

Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ ΣΤΟ ΑΔΥΝΑΤΙΣΜΑ

Βρετανοί ερευνητές από το πανεπιστήμιο της Γλασκόβης εξέτασαν κατά πόσο το μάσημα μαστίχας μπορεί να επηρεάσει το αίσθημα της πείνας και του κορεσμού και κατ' επέκταση βραχυπρόθεσμα την πρόσληψη ενέργειας.

Εξήντα υγιείς ενήλικες με φυσιολογικό βάρος συμμετείχαν στην μελέτη, στην οποία εξετάστηκε αν το μάσημα μαστίχας, μετά το μεσημεριανό γεύμα μπορεί να επηρεάσει την κατανάλωση φαγητού στο επόμενο γεύμα ή κατά τη διάρκεια της υπόλοιπης ημέρας. Τα αποτελέσματα της μελέτης έδειξαν ότι μεταγευματικά, η πείνα αυξάνονταν όσο περνούσε η ώρα και η επιθυμία κατανάλωσης γλυκών ή αλμυρών σνακ επίσης αυξάνονταν κατά το απόγευμα. Ωστόσο, τα άτομα που μασούσαν μαστίχα για 1 έως 2 ώρες μετά το μεσημεριανό γεύμα, είχαν μικρότερη πείνα το απόγευμα, λιγότερη τάση και επιθυμία να καταναλώσουν κάποιο γλυκό σνακ, ενώ δεν επηρεάστηκε η επιθυμία κατανάλωσης αλμυρού σνακ. Συνολικά όμως βρέθηκε, ότι τα άτομα που μασούσαν μαστίχα, μετά το κυρίως γεύμα προσλάμβαναν λιγότερες θερμίδες στο επόμενο γεύμα και στη διάρκεια της υπόλοιπης ημέρας. Συνεπώς, οι ερευνητές κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι το μάσημα μαστίχας μπορεί να μειώσει την όρεξη και κυρίως την επιθυμία κατανάλωσης γλυκών.

ΚΟΣΜΗΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ

1) Αντιβακτηριακή και αντιμυκητιασική δράση της μαστίχας.

Η αντιμικροβιακή δράση του αιθέριου ελαίου της μαστίχας της Χίου, έχει αποδειχθεί με σειρά μελετών. Αξιόλογη είναι και η δράση που εμφανίζει σε μια σειρά από παθογόνα στελέχη μυκήτων. Η ισχυρή αυτή δράση του, μπορεί να ερμηνευτεί λόγω της υψηλής συγκέντρωσης σε α -pinene, γνωστής αντιμικροβιακής ουσίας. Συγκεκριμένα, το λάδι εμφανίζει ισχυρή αντιβακτηριακή δράση τόσο σε Gram θετικά βακτήρια (*Staphylococcus aureus*, *Staphylococcus epidermidis*) όσο και σε Gram αρνητικά (*Escherichia coli*, *Enterobacter cloacae*, *Klebsiella pneumoniae*, *Pseudomonas aeruginosa*). Ακόμα πιο αξιόλογη είναι και η δράση της σε παθογόνα στελέχη μυκήτων (*Candida albicans*, *Candida tropicalis*, *Candida parapsilosis*, *Torulopsis glabrata*, *Cryptococcus neoformans*). Δεδομένου της υψηλής περιεκτικότητας κάθε μορφής καλλυντικού προϊόντος σε νερό, απαιτείται η εξασφάλιση της ελαχιστοποίησης μικροβιακού φορτίου με τη χρήση ασφαλών συστημάτων συντήρησης. Τόσο νομοθετικά όσο και στη συλλογική συνείδηση, οι εταιρείες καλλυντικών στρέφουν το ενδιαφέρον τους στη διερεύνηση «εναλλακτικών» συντηρητικών, με τη μαστίχα να αποτελεί μία τέτοια περίπτωση, όχι σε βάθος ίσως διερευνημένη.

2) Αντιοξειδωτική δράση

Ισχυρή αντιοξειδωτική δράση εμφανίζει τόσο το αιθέριο έλαιο της μαστίχας όσο και τα κλάσματα της ρητίνης της (ολικό, όξινο και ουδέτερο). In

in vitro μελέτες φανέρωσαν πως η δράση αυτή εμφανίζεται ενισχυμένη σε φορέα παρθένου ελαιόλαδου και σε λάδι ηλίανθου. Η δράση αυτή οφείλεται κυρίως στην ύπαρξη βιοδραστικών τριτερπενίων, όπως του Ολεανολικού οξέος και του ισομερούς του, Ουρσουλικού οξέος, ουσίες με παρόμοια ή και καλύτερη αντιοξειδωτική δράση από αυτή που εμφανίζει το Καφεϊκό οξύ. Αξίζει να σημειωθεί πως πρόκειται για συστατικά με ισχυρή αντιφλεγμονώδη δράση. Η αντιοξειδωτική δράση έχει εφαρμογή ιδιαίτερα σε καλλυντικά με υψηλή περιεκτικότητα σε ευπαθή φυτικά συστατικά (π.χ. έλαια με υψηλά ποσοστά EFA) για την προστασία του ίδιου του προϊόντος. Επιπλέον δε σε προϊόντα με ισχυρισμό αντιγηραντικής δράσης απαιτείται η ενσωμάτωση αντιοξειδωτικών συστατικών.

3) Επουλωτική δράση- επαγωγή της σύνθεσης του κολλαγόνου

Με σειρά in vitro πειραμάτων αποδείχθηκε η επουλωτική δράση της μαστίχας και κυρίως του ουδέτερου κλάσματός της, μέσω της επαγωγής της σύνθεσης του κολλαγόνου στους ανθρώπινους δερματικούς ινοβλάστες. Παράλληλα μέσω αύξησης των επιπέδων του αναστολέα των μεταλλοπρωτεασών, με την εφαρμογή των εκχυλισμάτων της μαστίχας, επιτυγχάνεται η μείωση της αποικοδόμησης του κολλαγόνου. Η αύξηση του ρυθμού σύνθεσης του κολλαγόνου καθώς και η αναχαίτιση των μεταλλοπρωτεασών παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για καλλυντικά με ισχυρισμό αναδόμησης καθώς και σε προϊόντα με επουλωτική δράση.

Συμπερασματικά φαίνεται πως η μαστίχα της Χίου παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον στην Κοσμητολογία για χρήση σε μεγάλο φάσμα καλλυντικών προϊόντων με προοπτική διερεύνησης ακόμη και επιπλέον δράσεων.(5)

ΕΜΠΟΡΙΟ-ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ

Το εμπόριο της μαστίχας ήταν πάντα οργανωμένο με την μεγαλύτερη επιτυχία κατά την διάρκεια της περιόδου των Μαόνων.Οι τελευταίοι υπέγραφαν συμβόλαια για τρία, έξι, όκτώ και δέκα χρόνια με εμπορικές εταιρείες από την Γένοβα, την Αρμενία, την Κύπρο, την Κωνσταντινούπολη, την Αλεξάνδρεια, την Ελλάδα και την Σύρο για την μεταφορά πολλών στατήρων μαστίχας.Στη διάρκεια της τούρκικης εποχής ο Σακίζ Εμινί εισέπραττε 5020 οκάδες μαστίχας, ενώ το υπόλοιπο διαχεόταν στο εμπόριο.Στα νεότερα χρόνια το εμπόριο γινόταν από τους λεγόμενους Φραγκολεβαντινούς,οι οποίοι ήταν φράγκικης, δηλαδή γαλλικής καταγωγής και κατοικούσαν στην Ανατολή.Με την πάροδο των χρόνων οι Έλληνες άρχισαν να παίρνουν το εμπόριο στα χέρια τους και να ιδρύουν τις πρώτες μεσιτικές εμπορικές εταιρείες για την πώληση της μαστίχας.Έτσι ιδρύθηκε μια ιδιαίτερα εύπορη τάξη εμπόρων μαστίχας, οι μαστιχάδες.Η δραστηριότητα των μαστιχάδων διήρκεσε μέχρι το 1938 που ιδρύθηκε η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, η οποία ελέγχει το εμπόριο της μαστίχας μέχρι και σήμερα.(1)

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών έχει έντονη εξαγωγική δραστηριότητα με κύριο προϊόν τη φυσική μαστίχα της οποίας εξάγεται περισσότερο από το 60% της συνολικής παραγωγής.Σημαντικές είναι επίσης οι εξαγωγές της τσίχλας και του μαστιχέλαιου.Οι εξαγωγές της τσίχλας ανέρχονται στο 45% ενώ οι εξαγωγές του μαστιχέλαιου σεο 20%.Η μαστίχα εξάγεται σε ολόκληρο τον κόσμο.Οι κυριότερες αγορές του εξωτερικού στις οποίες απευθύνεται είναι οι Αραβικές χώρες, οι χώρες της Μέσης Ανατολής, οι ΗΠΑ, η Γαλλία, η

Γερμανία, η Αγγλία, η Ολλανδία, η Κύπρος, η Άπω Ανατολή και η Ιαπωνία. Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών διαθέτει αντιπροσώπους της στην Αίγυπτο, Τουρκία, Κύπρο, Συρία, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, Λίβανος, Ιορδανία, Ιράκ, Κουβέιτ, Πακιστάν, Ινδία, Παλαιστίνη και Λιβύη. (1)

ΦΟΡΕΙΣ ΠΟΥ ΠΡΟΩΘΟΥΝ ΤΗ ΜΑΣΤΙΧΑ

Α) Ένωση μαστιχοπαραγωγών χιου

Η ακμή του εμπορίου της μαστίχας διατηρήθηκε ως τις αρχές του 20ου αιώνα, οπότε ο πρώτος παγκόσμιος πόλεμος επέφερε κρίση στη μαστίχα και ανάγκασε τους παραγωγούς να αναστείλουν την καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου. Το τέλος του πολέμου και η αποκατάσταση της ομαλότητας οδήγησε τους παραγωγούς στην εκ νέου παραγωγή της. Το προϊόν δεν μπόρεσε όμως να αποκτήσει την προηγούμενη προνομιούχο θέση του. Αλληπάλληλες συγκεντρώσεις μαστιχοπαραγωγών πραγματοποιούνται κατά το 1930-1936 στα κεντρικότερα μαστιχοχώρια όπου διαδηλώνεται η από κοινού επιθυμία της λύσης του προβλήματος δια μέσου της συναιτεριστικής οδού. Η κίνηση αυτή είχε τελικά την παρέμβαση της πολιτείας η οποία το 1938 δημοσίευσε το Νόμο 1390 σύμφωνα με τον οποίο ιδρύθηκαν οι 20 Συνεταιρισμοί Μαστιχοπαραγωγών, μέλη των οποίων ήταν υποχρεωτικά όλοι οι μαστιχοπαραγωγοί. Σύμφωνα με τον ίδιο Νόμο συστάθηκε και η Ένωση των 20 Συνεταιρισμών με την επωνυμία «Ένωσις Μαστιχοπαραγωγών Χίου» .

Η λειτουργία της EMX άρχισε ένα χρόνο μετά τη δημοσίευση του Νόμου 1390 δηλαδή το 1939 με πρόεδρο τον γιατρό Γ. Σταγκούλη. Σκοπός

της ένωσης είναι ο συντονισμός και η ενίσχυση του έργου των συναιτερισμών αναλαμβάνοντας μια σειρά από κοινές δράσεις για όλους τους μαστιχοπαραγωγούς. Οι κύριες επιχειρηματικές και συνεταιριστικές δραστηριότητες της Ε.Μ.Χ αφορούν :

- στην οργάνωση και διαχείριση της αγροτικής παραγωγής.
- στην υποστήριξη των παραγωγών-συνεταιριστών μαστίχας.
- στην διαχείριση ζητημάτων που αφορούν στην νομική προστασία της μαστίχας και των σχετικών εμπορικών σημάτων.
- στον συντονισμό και την υποστήριξη της επιστημονικής έρευνας που αφορά στο μαστιχόδενδρο, στις ιδιότητες, στις δράσεις και στις χρήσεις της μαστίχας.
- στον καθαρισμό, συσκευασία και εμπορία της φυσικής μαστίχας και στον σχεδιασμό, παρασκευή και εμπορία των προϊόντων ΕΛΜΑ.
- στην έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων.
- στην παραγωγή και εμπορία προϊόντων μαστίχας (μαστιχέλαιο, άρωμα μαστιχελαίου, σκόνη μαστίχας, μαστιχόνερο).

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών στην πολύχρονη ιστορία της από την ίδρυσή της μέχρι σήμερα, έχει να επιδείξει σημαντικό έργο και ποικίλες δραστηριότητες μεταξύ των οποίων είναι:

- Ασχολήθηκε με την επεξεργασία, τυποποίηση και συσκευασία της μαστίχας Χόου και την προώθησή της στις αγορές του εσωτερικού και εξωτερικού για λογαριασμό των παραγωγών.

-Εγκατέστησε εξοπλισμο για την απόσταξη της μαστίχας και ίδρυσε μονάδα για την παραγωγή του μαστιχέλαιου.

-Ίδρυσε μονάδα παραγωγής τσίχλας από φυσική μαστίχα.

-Ίδρυσε μονάδα εμπορίας ζωοτροφών, γεωργικών φαρμάκων, λιπασμάτων και γεωργικών εργαλείων.

-Ίδρυσε και λειτουργεί αλευρόμυλο στο χωριό Πυργί της Χίου.

-Κατασκεύασε μουσείο μαστίχας, στο οποίο εκθέτει μουσειακά εργαλεία καλλιέργειας και συλλογής μαστίχας και μηχανήματα επεξεργασίας της. Το μουσείο αυτό λειτουργούσε στις εγκαταστάσεις της EMX αλλά θα μεταφερθεί στο χώρο παραγωγής της μαστίχας, στα Μαστιχοχώρια.

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών σε όλα τα χρόνια της λειτουργίας της αποτέλεσε ένα σοβαρό παράγοντα στήριξης του αγροτικού πληθυσμού όχι μόνο των Μαστιχοχωρίων αλλά ολόκληρης της Χίου. Σήμερα είναι ένας από τους πιο σημαντικούς εξαγωγικούς φορείς της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου. Στις εγκαταστάσεις της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών γίνεται η τελική επεξεργασία του προϊόντος, η τυποποίηση και η συσκευασία του.

B) Mastic spa

Ο Γιάννης Σόδης, Φαρμακοποιός και Χημικός, μεγάλωσε στην Χίο, από οικογένεια Φαρμακοποιών (έως σήμερα 12 μέλη), με παράδοση στην Φαρμακευτική επιστήμη από το 1875, οπότε και ανοίγεται το πρώτο Φαρμακείο με την επωνυμία “ΣΟΔΗΣ” στην Κωνσταντινούπολη. Το 1939 λειτουργεί νέο Φαρμακείο και στην Αίγυπτο. Το 1955 αρχίζει ουσιαστικά η δραστηριότητα του ιδρυτή της εταιρείας μας, αναλαμβάνοντας το Φαρμακείο στην Χίο. Ανήσυχος χαρακτήρας, με βαθιά και αγνή πίστη για την Χίο, ασχολείται με τα κοινά και εκλέγεται Βουλευτής (1974-1981), Δήμαρχος, Πρόεδρος του Φαρμακευτικού Συλλόγου Χίου και του Ναυτικού Ομίλου Χίου. Το 1975 γίνεται ο αποκλειστικός εισαγωγέας Γαλλικών καλλυντικών ενώ παράλληλα δημιουργεί ένα πρότυπο για την εποχή και την περιοχή του Αιγαίου εργαστήριο παραγωγής καλλυντικών όπου με την τεχνογνωσία που διέθετε αλλά και το know how των Γάλλων παρασκευάζει τα Γαλλικά καλλυντικά (Mary Chor & Guinot). Το μεγάλο του όμως πάθος και όραμα είναι η αξιοποίηση της μοναδικής Μαστίχας Χίου και της Χιώτικης χλωρίδας στη κοσμετολογία. Αξιοποιεί τα μοναδικά άνθη του κάμπου και δημιουργεί μία σειρά από φυσικά αρώματα με άνθη νεραντζιάς, λεμονιάς, και πορτοκαλιάς. Στο εργαστήριο δημιουργεί μοναδικά σκευάσματα μαστίχας σε κρέμες με επουλωτικές, αντιφλεγμονώδεις και ενυδατικές δράσεις. Συνεχίζοντας την ερευνητική διαδρομή των προγόνων του, εκσυγχρονίζει δεκάδες παραδοσιακές συνταγές, δημιουργεί νέες και κυκλοφορεί στις αρχές της δεκαετίας του '80 σε εμπορική συσκευασία το πρώτο παγκοσμίως καλλυντικό με μαστίχα, την ουλοθεραπευτική οδοντόκρεμα Masticdent. Σχεδόν όλα τα

σημερινά προϊόντα μας, έχουν σαν πρόδρομους τις ερευνητικές προσπάθειες και τις πειραματικές εφαρμογές του Γιάννη Σόδη. Το 1992 απεβίωσε σε ηλικία 61 ετών. Άφησε πίσω του ανεκτίμητες ερευνητικές εργασίες. Οι νεότερες γενιές ποτισμένες με το ίδιο πάθος και μεράκι, συνέχισαν την ερευνητική δράση του πατέρα τους και συνδυάζοντας την παράδοση με τη γνώση και τις σημερινές ανάγκες της παγκόσμιας αγοράς δημιούργησαν τα Mastic Spa. Σήμερα τα υπερσύγχρονα εργαστήρια MASTIC SPA – ΣΟΔΗΣ αποτελούν ένα πρότυπο εργαστήριο έρευνας της Μαστίχας, προσφέροντας φυσικά και βιολογικά ποιοτικά προϊόντα αντίστοιχα με το κύρος και τις δράσεις της Μαστίχας.

Τα mastic spa δημιούργησαν μοναδικές σειρές ομορφιάς εμπνεόμενοι από τις φυσικές ιδιότητες της μαστίχας. Τα mastic spa είναι ένα κατοχυρωμένο όνομα και σήμα και μια μοναδική πατέντα με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας που υπογράφει τα μοναδικά και αγνά καλλυντικά με φυσική μαστίχα και ανήκει στην εταιρεία ΣΟΔΗΣ ΕΠΕ. Το 1979 ξεκινά έρευνα στα εργαστήρια της για εφαρμογές της μαστίχας, του μαστιχέλαιου και βοτάνων σ'όλες τις καλλυντικές εφαρμογές. Το 1998 ξεκίνησε ο σχεδιασμός των νέων σειρών καλλυντικών mastic spa. Βασικό συστατικό των αγνών καλλυντικών με μαστίχα είναι η μαστίχα, το μαστιχέλαιο, αλλά και διάφοροι συνδυασμοί από βότανα και αγριολούλουδα που τα περισσότερα συλλέγονται από τη χιώτικη φύση και από ιαματικές πηγές της Χίου. (2)

ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ

1) Η ΦΥΣΙΚΗ ΜΑΣΤΙΧΑ: είναι ο ρητινώδης χυμός που βγαίνει από τον κορμό και τα κλαδιά του μαστιχόδενδρου. Η Μαστίχα εμφανίζεται σαν δάκρυ στα χαραγμένα σημεία και ρέει κατά σταγόνες στο χώμα. Όταν η ροή της μαστίχας είναι συνεχής, το δάκρυ είναι μεγάλο και σχετικά μαλακό, ενώ η μη συνεχής ροή, αποδίδει μικρό δάκρυ αλλά μεγαλύτερης σκληρότητας. Βάσει αυτού προκύπτουν οι τρεις βασικοί τύποι της Μαστίχας: Χονδρή, Μεσαία και Ψιλή. Οι χρήσεις της φυσικής μαστίχας είναι πολλές, σημαντικές και γνωστές από αρχαιοτάτων χρόνων. Η φυσική μαστίχα συλλέγεται από τους μαστιχοπαραγωγούς από τους οποίους γίνεται η προκαταρκτική επεξεργασία, συγκεντρώνεται από τους πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς και η τελική επεξεργασία, τυποποίηση και η συσκευασία της γίνεται από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών.

2) ΤΣΙΧΛΕΣ: Η τσίχλα ΕΛΜΑ, ήταν ανέκαθεν το πλέον αντιπροσωπευτικό προϊόν μαστίχας. Ως συνώνυμο της αυθεντικότητας, άντεξε στο πέρασμα του χρόνου, σηματοδοτώντας την προσήλωση στην παράδοση και στις αξίες της πρώτης Ελληνικής Μαστίχας (ΕΛ.ΜΑ). Η τσίχλα ΕΛΜΑ, είναι η μοναδική στον κόσμο που παρασκευάζεται με φυσική πρώτη ύλη. Ως πρώτος παρασκευαστής της μαστίχας αναφέρεται ο αγρότης και ιδρυτικό μέλος της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου Ευάγγελος Μενδωνίδης, από το μαστιχοχώρι Πατρικά, το έτος 1950. Η συνταγή και τα σχετικά μηχανήματα ήταν δικής του επινοήσεως. Ο Ευάγγελος Μενδωνίδης παρασκεύαζε μαστίχα με το σήμα ΕΛΜΑ (ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΣΤΙΧΗ) και κατείχε δίπλωμα ευρεσιτεχνίας του Υπουργείου Εθνικής Οικονομίας. Στις 16 Ιανουαρίου 1959 ο εν λόγω αγρότης

δώρισε την εφεύρεσή του και το σήμα ΕΛΜΑ στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου.

3) ΜΑΣΤΙΧΕΛΑΙΟ: Το Μαστιχέλαιο παράγεται μέσω απόσταξης της φυσικής μαστίχας με ατμό. Είναι 100% φυσικό προϊόν και περιέχει μία εξαιρετική ποικιλία θεραπευτικών & αρωματικών συστατικών. Το μαστιχέλαιο, είναι ένα ρητινώδες υγρό, με υποκίτρινο χρώμα και χαρακτηριστική οσμή. Αποτελεί βασικό συστατικό σε προϊόντα υγείας και περιποίησης: αντισηπτικές κρέμες, αντιβακτηριδιακά διαλύματα, προϊόντα στοματικής υγιεινής και περιποίησης σώματος. Χρησιμοποιείται επίσης ως άρωμα στην παραγωγή τροφίμων (ζαχαρώδη, αρτοσκευάσματα, παγωτά, ποτά κτλ) Η απόδοση σε μαστιχέλαιο κυμαίνεται ανάλογα με την ποιότητα της μαστίχας από 1 μέχρι 3 %. Το μαστιχέλαιο ήταν πολύ γνωστό στους αρχαίους Έλληνες. Στα μέσα του 15ου αιώνα το μαστιχέλαιο παρασκευάστηκε για πρώτη φορά στη Γερμανία, στην πόλη Braunschweig, με ξηρή απόσταξη. Το 1573 έγινε γνωστό στους κύκλους των φαρμακοποιών του Βερολίνου και αργότερα το 1580 στην «Αυγούστειο Φαρμακοποιία» (Pharmacopoea Augustiana).

4) ΜΑΣΤΙΧΟΝΕΡΟ: Είναι φυσικά αρωματισμένο νερό που μεταφέρει το αυθεντικό άρωμα μαστίχας και κάποιες από τις ευεργετικές της ιδιότητες. Αποτελεί 100 % φυσικό απόσταγμα και περιέχει μικρή ποσότητα από το αιθέριο έλαιο μαστίχας, ενώ παράλληλα μεταφέρει όλα τα υδατοδιαλυτά συστατικά της που παρουσιάζουν ευεργετικές ιδιότητες. Το μαστιχόνερο παραλαμβάνεται από την μαστίχα μέσω απλής απόσταξης με ατμό, οπότε συναποστάζει με το μαστιχέλαιο (το αιθέριο έλαιο) και στη συνέχεια διαχωρίζεται από αυτό με την απλή διαδικασία διαχωρισμού φάσεων.

5) ΜΟΣΧΟΛΙΒΑΝΟ: Παράγεται από μαστίχα, κολοφώνιο μαστίχας και διογκωτικά τρίμματα. Χρησιμοποιείται κυρίως από την ορθόδοξη εκκλησία για θυμίαμα στους ναούς. Επίσης η μαστίχα χρησιμοποιείται για θυμίαμα και από τους μωαμεθανικούς λαούς της Ασίας, της Αραβίας και της Αφρικής.

6) ΑΓΙΟ ΜΥΡΟ: Ο κατάλογος παρασκευής του περιλαμβάνει 12 είδη και φυλάσσεται στη βιβλιοθήκη του Βατικανού. Μεταγενέστερος κατάλογος περιλαμβάνει εκτός από μαστιχέλαιο άλλα 32 συστατικά μεταξύ των οποίων και μαστίχα.

7) ΜΑΣΤΙΧΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ: Διατροφικό σκεύασμα με σκόνη μαστίχας Χίου και ινουλίνη, μοναδικός συνδυασμός που συμβάλλει στην καλή λειτουργία και την υγιεινή του πεπτικού συστήματος. Επισημαίνεται ότι το προϊόν είναι μερικώς διαλυτό στο νερό και κατάλληλο και για διαβητικούς. Επίσης υπάρχει σκόνη μαστίχας και για μαγειρική χρήση.

8) ΚΟΛΟΦΩΝΙΟ: Είναι η ρητινώδης ουσία που απομένει μετά την απομάκρυνση του αιθέριου ελαίου από την μαστίχα. Χρησιμοποιείται για την παρασκευή χειρουργικών νημάτων, συνθετικού καουτσούκ, τεχνητών δερμάτων, βερνικίων κλπ.

ΚΑΛΛΥΝΤΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΜΑΣΤΙΧΑ

Την πρώτη συνταγή για κρέμα προσώπου, η οποία περιείχε ανάμεσα σε άλλα και μαστίχα, κατέγραψε ο προσωπικός γιατρός του αυτοκράτορα Ιουστινιανού, ενώ ήδη από τον 4ο μ.Χ. αιώνα η μαστίχα χρησίμευε σαν αντιηλιακό και προστάτευε από εγκαύματα που μπορούσε να προκαλέσει η έκθεση στον ήλιο. Όμως η ευεργετική δράση της μαστίχας στην επιδερμίδα έχει εντοπιστεί και από τους σύγχρονους ερευνητές. Τα αποτελέσματα σχετικών δημοσιεύσεων αποκαλύπτουν ότι το μαστιχέλαιο παρουσιάζει εξαιρετικές αναπλαστικές ιδιότητες για το δέρμα, γι αυτό και χρησιμοποιείται ως βασικό στοιχείο στις κρέμες προσώπου και άλλων καλλυντικών. Επίσης, το μαστιχόνερο είναι ιδανικό για να χρησιμοποιείται ως ενυδατική και τονωτική λοσιόν, προσφέροντας δροσιά και φυσική λάμψη στην επιδερμίδα. Παράλληλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον βαθύ καθαρισμό και αρωματισμό της επιδερμίδας του σώματος. Κοσμητολογικές μελέτες υποστηρίζουν ότι τα εκχυλίσματα μαστίχας Χίου μειώνουν την αποδόμηση του κολλαγόνου. Σε κλινικές δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν στο Πανεπιστήμιο Συγγρού αποδείχτηκε ότι το μαστιχόνερο είναι ασφαλές για την επιδερμίδα, καθώς η επαφή του με το δέρμα υγιών εθελοντών δεν προκάλεσε προβλήματα ερεθισμού. Σημαντικά είναι και τα αποτελέσματα από σχετικές μελέτες που πραγματοποιήθηκαν στο Εργαστήριο Κυτταρικού Πολλαπλασιασμού και Γήρανσης του Ινστιτούτου Βιολογίας στο ΕΚΕΦΕ «Δημόκριτος», τα οποία αποδεικνύουν ότι η μαστίχα Χίου και τα εκχυλίσματά της παρουσιάζουν αξιοσημείωτες επουλωτικές ιδιότητες, βοηθώντας παράλληλα στην ανάπλαση της επιδερμίδας και στη σύνθεση

κολλαγόνου.Σήμερα κυκλοφορούν καλλυντικά προϊόντα με μαστίχα για το πρόσωπο, το σώμα, τα μαλλιά και για τον άνδρα.Για την περιποίηση του προσώπου κυκλοφορούν καλλυντικά με μαστίχα για τον καθαρισμό του προσώπου, λοσιόν, καλλυντικά για την απολέπιση του προσώπου, σαπούνια, κρέμες ημέρας και νύχτας, αντιρυτιδικές κρέμες, για την περιποίηση των ματιών, μάσκες προσώπου και προϊόντα για την ακμή.Για την περιποίηση του σώματος κυκλοφορούν προϊόντα με μαστίχα όπως σαπούνια,αντιηλιακά, σαμπουάν, προϊόντα απολέπισης, προϊόντα για την κυτταρίτιδα και το τοπικό πάχος, προϊόντα για περιποίηση χεριών και ποδιών, αποσμητικά και προϊόντα για γυναικεία ειδική περιποίηση.Για την περιποίηση των μαλλιών κυκλοφορούν προϊόντα όπως σαμπουάν, μάσκες μαλλιών και μαλλακτικές κρέμες μαλλιών.Για την περιποίηση του άνδρα κυκλοφορούν προϊόντα με μαστίχα όπως σαμπουάν, αφρόλουτρα, αποσμητικά και αφρός ξυρίσματος.Όλα αυτά τα προϊόντα περιέχουν μαστίχα χίου ή μαστιχέλαιο σε συνδυασμό με ελληνικό ελαιόλαδο, κρασί, σοκολάτα, βανίλια, ιαματικό νερό, βότανα, μέλι και άλλες πρώτες ύλες.

ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟΣΟ ΑΚΡΙΒΗ Η ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ

Η μαστίχα είναι ένα πολύ ιδιαίτερο και μοναδικό φυσικό προϊόν, με αξιοσημείωτες ιδιότητες και πολλαπλές χρήσεις, που παράγεται αποκλειστικά στη Χίο. Ο βασικότερος όμως λόγος είναι, ότι η διαδικασία της καλλιέργειας της Μαστίχας, είναι εξαιρετικά επίπονη. Κάθε δέντρο απαιτεί πολλές και κουραστικές επισκέψεις από τον καλλιεργητή, για να παραχθεί ποσότητα μόλις 100-200 γραμμαρίων. Αλλά και η διαδικασία που μεσολαβεί από την παραγωγή της μαστίχας και την συλλογή της από το δέντρο, μέχρι την παράδοσή της στο Συνεταιρισμό, απαιτεί πολύ κόπο για τον επιμελή καθαρισμό του προϊόντος από τις ξένες ύλες (χώμα).(1)

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΜΑΣΤΙΧΕΛΑΙΟΥ

Η μαστίχα δεν λήγει. Εάν αποθηκευτεί σε κατάλληλες συνθήκες (σκιερό και δροσερό περιβάλλον) μπορεί να διατηρηθεί σε άριστη κατάσταση για πολλά χρόνια. Η EMX αναγράφει στις συσκευασίες της προτεινόμενη διάρκεια ανάλωσης τα 3 έτη.(1)

Το μαστιχέλαιο σαν αιθέριο έλαιο που είναι, απαιτεί αποθήκευση αυστηρά σε σκιερό και δροσερό μέρος, έτσι ώστε να αποφευχθεί η υποβάθμιση του (οξειδωση). Δεν τίθεται βεβαίως θέμα ασφάλειας για την υγεία του καταναλωτή. Η EMX αναγράφει στις συσκευασίες της προτεινόμενη διάρκεια ανάλωσης τους 12 μήνες. Αυτήν την στιγμή γίνονται μελέτες σταθερότητας, και αναμένουμε πολύ σύντομα η διάρκεια αυτή να αυξηθεί.(1)

ΠΩΣ ΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΕΛΕΓΞΟΥΜΕ ΑΝ Η ΜΑΣΤΙΧΑ ΕΙΝΑΙ ΝΟΘΕΥΜΕΝΗ

Τεστ καθαρότητας μαστίχας: διαλύουμε μαστίχα σε ακετόνη και προσθέτουμε πυκνό θειικό οξύ. Αν το μίγμα πάρει κοκκινωπό χρώμα, η μαστίχα είναι νοθευμένη.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΛΥΝΤΙΚΩΝ ΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΜΕ ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ

- **Ατμόλουτρο με μαστιχέλαιο για πολύ λιπαρές επιδερμίδες ή επιδερμίδες με ακμή**

Γεμίστε ένα μπόλ με βραστό νερό και προσθέστε 3 σταγόνες μαστιχέλαιο. Χαμηλώστε το κεφάλι σας πάνω από το μπόλ και καλύψτε το με μια πετσέτα, έτσι ώστε να μην ξεφύγει ο ατμός. Κλείστε τα μάτια σας και κρατήστε το κεφάλι σας πάνω από τον ατμό για 5 λεπτά σε τέτοια απόσταση ώστε να μπορείτε να το ανεχθείτε. Καθαρίστε μετά το πρόσωπό σας με βαμβάκι το οποίο θα βρέξετε με μείγμα από μισό κουταλάκι ροδόνηρο, μισό κουταλάκι χυμό λεμονιού και μια σταγόνα μαστιχέλαιο, για να κλείσουν οι ανοιχτοί πόροι του δέρματος. (13)

- **Μάσκα μαστιχέλαιου για ξηρές – αφυδατωμένες επιδερμίδες ή για επιδερμίδες με ρυτίδες**

1 κουταλάκι λεπτόρευστο μέλι

2 σταγόνες μαστιχέλαιο

Ανακατέψτε καλά τα υλικά και απλώστε την μάσκα σε καθαρισμένο και στεγνό πρόσωπο και καλύψτε τα μάτια με φέτες αγγουριού. Ξαπλώστε και αφήστε την μάσκα να δράσει για 20 λεπτά. Ξεπλύνετε καλά με χλιαρό νερό. Μπορείτε να την χρησιμοποιείται μέχρι 2 φορές την εβδομάδα.

- **Στοματικό διάλυμα με μαστιχέλαιο**

50ml πράσινο τσάι

2 σταγόνες μαστιχέλαιο

Ανακατέψτε καλά τα υλικά και κάντε στοματοπλύσεις μετά τα γεύματα ή μετά το βούρτσισμα των δοντιών. Δυναμώνει τα ούλα, βοηθάει την πρόληψη της τερηδόνας και αφήνει την αναπνοή σας δροσερή και φρέσκια. (13)

- **Απολεπιστικό σώματος με μαστίχα**

2 κουταλιές αμυγδαλελαίο

1 κουταλιά αλάτι

1 κουταλιά μαστίχα

Κοπανίστε καλά την μαστίχα σε γουδί μέχρι να γίνει σκόνη και ανακατέψτε την καλά με τα υπόλοιπα υλικά. Κάντε πρώτα ένα ντούζ και μετά τρίψτε απαλά το μείγμα σε βρεγμένο δέρμα. Ξεπλυθείτε καλά με ζεστό νερό, σκουπιστείτε με στεγνή πετσέτα και απλώστε την αγαπημένη σας λοσιόν. Θα αισθανθείτε το δέρμα σας μαλακό και αναζωογονημένο. Χρησιμοποιείται μια φορά την εβδομάδα. (13)

- **Αποσμητικό ποδιών με μαστιχέλαιο**

50ml νερό αμαμέλιδας

4 σταγόνες μαστιχέλαιο

4 σταγόνες αιθέριο έλαιο νερολί

Ανακατέψτε καλά όλα τα υλικά και τοποθετήστε το μείγμα σε μπουκαλάκι σπρέι.Χρησιμοποιείστε το αποσμητικό σε καθαρά και στεγνά πόδια.Ανακινήστε πολύ καλά πριν από κάθε χρήση.

ΝΕΑ ΚΑΛΛΥΝΤΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ

Προϊόντα με μαστίχα και σκόνη διαμαντιών:

Το diamond sirt(σκόνη διαμαντιών)είναι μια συζευγμένη ένωση από μικροσφαιρίδια διοξειδίου του πυριτίου, που καλύπτονται από πρόσμιξη σκόνης διαμαντιών, που δεσμεύει το πεπτιδίο (sirtuin) που δρα ως δραστικός και εντατικός παράγοντας αντιγήρανσης.

- 24-ωρη αναγεννητική, επανορθωτική κρέμα τοπικής δράσης: δράση αντιγηραντική, συμβάλλει στην μείωση των ερεθισμών του δέρματος και παράλληλα η επιδερμίδα διατηρεί την λάμψη της και την νεανική της όψη.

- Αντιρυτιδικό τοπικό εντατικό Lifting: Η δράση της επικεντρώνεται στο σύμπλεγμα βιταμίνης E & μαστίχας που δρα στα βαθύτερα στρώματα της επιδερμίδας δεσμεύοντας τις ελεύθερες ρίζες, με αποτέλεσμα την αναχαίτιση της χαλάρωσης του δέρματος που είναι η αιτία για τις ρυτίδες και την γήρανση των δερμάτων.

-Αντιρυτιδικό τοπικό εντατικό Lifting ματιών: βελτιώνει την μικροκυκλοφορία με αποτέλεσμα οι μαύροι κύκλοι κάτω από τα μάτια σιγά – σιγά να υποχωρούν ενώ τα βιολογικά αιθέρια έλαια και η Μαστίχα καταπραΰνουν την επιδερμίδα και το δέρμα ξανακερδίζει την φυσική του λάμψη.(15)

Προϊόντα με μαστίχα και βιολογικό κανναβέλαιο:

- Απαλός ενυδατικός αφρός ξυρίσματος
- Μάσκα μαλλιών-Ενυδάτωσης/Θρέψης: Το κανναβέλαιο ενυδατώνει την τρίχα και την κάνει να λάμπει και σε συνδυασμό με την αντιβακτηριδιακή δράση του μαστιχέλαιου προσφέρουν την απαραίτητη προστασία και τροφή και τα μαλλιά ανακτούν την λάμψη και την ζωντάνια τους.
- Μαλακτικό γαλάκτωμα για μετά το ξύρισμα & την αποτρίχωση: Κοκκινίλες, τσούξιμο και ερεθισμένη επιδερμίδα μετά το ξύρισμα ή την αποτρίχωση εξαφανίζονται.
- Ενυδατική κρέμα λάμψης και φωτεινότητας: ενυδατώνει και φωτίζει το δέρμα σας κάνοντας το να λάμπει, προστατεύοντας παράλληλα από την ηλιακή ακτινοβολία.
- Lip balm: προσφέρει ενυδάτωση, προστατεύοντας τα χείλη από τα σκασίματα και την ξηροτητα.
- Απαλή ενυδατική κρέμα χεριών: ενυδατώνει και δημιουργεί ένα αόρατο φιλμ προστασίας για τα χέρια σας, πλούσιο σε φυτικά συστατικά. Παράλληλα η γλυκερίνη και το κανναβέλαιο, μαλακώνουν την επιδερμίδα δίνοντας της μεταξένια υφή.(15)

Προϊόντα με μαστίχα, ελαιόλαδο και ιαματικό νερό:

- Lip balm: προσφέρει ενυδάτωση και προστατεύει τα χείλη από ξηρότητα και σκασίματα.
- Κρέμα νύχτας: Ο συνδυασμός μαστίχας και ελαιολάδου, δίνει στο δέρμα την απαραίτητη προστασία αλλά και την τροφή που χρειάζεται για να αναπληρώσει τα χαμένα – κατά την διάρκεια της ημέρας – στοιχεία.
- Lift mask: Η μάσκα αυτή προσφέρει σε βάθος ενυδάτωση και εντατική αντιρυτιδική δράση, μειώνοντας σταδιακά τις λεπτές γραμμές και τις ρυτίδες .
- Τονωτικό απολεπιστικό γαλάκτωμα σώματος: Απαλό, ενυδατικό και αναζωογονητικό απολεπιστικό γαλάκτωμα σώματος. Καθαρίζει σε βάθος τους πόρους της επιδερμίδας αφήνοντας την ενυδατωμένη.
- Επανορθωτική μάσκα μαλλιών: Μάσκα αναζωογόνησης και εντατικής περιποίησης για όλους τους τύπους μαλλιών. Η αγνή σύνθεση της από μαστιχέλαιο και αγνό ελαιόλαδο τρέφει σε βάθος και αναζωογονεί τα μαλλιά, χωρίς να τα βαραίνει.
- Αναζωογονητικό σαμπουάν: ενυδατώνει την τρίχα και δίνει μια συνεχή λάμψη στα μαλλιά.
- Κρέμα απολέπισης προσώπου με κόκκους ελιάς: Τα μικροσφαιρίδια από τα κουκούτσια της ελιάς, απομακρύνουν φυσικά τις ακαθαρσίες και τα νεκρά κύτταρα, ανοίγοντας τους πόρους και με την καταλυτική δράση της μαστίχας δημιουργούν ένα αγνό και απόλυτα αποτελεσματικό πήλινγκ για το πρόσωπο.

- Αναπλαστικός αντιγηραντικός ορός προσώπου: Ορός αντιγηραντικός και σφιγκτικός με σύνθεση πλούσια σε φυσικά δραστικά συστατικά. Ο συνδυασμός μαστίχας και ιαματικού νερού, δίνει στο δέρμα την απαραίτητη τροφή που χρειάζεται για να αναπληρώσει τα χαμένα ελαστικότητα.
- Υδατική κρέμα 24ωρη: Οι αντιοξειδωτικές και αντιφλεγμονώδεις ιδιότητες της μαστίχας και του ελαιολάδου, διατηρούν την επιδερμίδα νεανική και σφριγηλή. (15)

Προϊόντα κατά της κυτταρίτιδας:

- Θερμαντικό ζελέ κατά της Κυτταρίτιδας: με μαστίχα, μαστιχέλαιο και κακάο. Είναι ένα ζελέ ταχείας δράσης κατά του τοπικού πάχους και της κυτταρίτιδας. Το μαστιχέλαιο ενυδατώνει την επιδερμίδα ενώ το κακάο είναι πλούσιο σε θεοβρωμίνη που συσφίγγει και τονώνει το δέρμα.
- Κρέμα κατά της Κυτταρίτιδας & του Τοπικού Πάχους με Μαστίχα, Κακάο και Καφεΐνη: Το μαστιχέλαιο ενυδατώνει την επιδερμίδα ενώ το κακάο είναι πλούσιο σε θεοβρωμίνη που συσφίγγει και τονώνει το δέρμα. Η καφεΐνη έχει αγγειοδιασταλτικές ιδιότητες και αυξάνοντας την κυκλοφορία του αίματος συμβάλλει στην λιποδιάλυση και την μείωση του τοπικού πάχους.

Αντηλιακά προϊόντα με μαστίχα Χίου

- Αντηλιακή κρέμα με μαστίχα και Βιταμίνη Ε: κρέμα για την προστασία ενάντια στη βλαβερή UVA-UVB ακτινοβολία, κατά της φωτογήρανσης με εξαιρετικά ενυδατικές ιδιότητες. Η Βιταμίνη Ε ενισχύει την φυσική αντιοξειδωτική άμυνα των κυττάρων.

- Αντηλιακή κρέμα προσώπου με μαστίχα και φασκόμηλο: προστασία ενάντια στην βλαβερή UVA-UVB ακτινοβολία. Συσφίγγει τους πόρους και μειώνει τις ατέλειες και την γυαλάδα στο λιπαρό δέρμα.

Φυσικά σαπούνια με μαστίχα χίου: Ελληνικά σαπούνια, φτιαγμένα αποκλειστικά με φυτικά συστατικά, χωρίς ζωικά λίπη, χωρίς περιττά χημικά συστατικά! Προσφέρουν πραγματική καθαριότητα σε βάθος, αποτελεσματική υγιεινή προσώπου και σώματος αλλά συγχρόνως και απαλή φροντίδα για κάθε τύπο δέρματος. Κατάλληλα για κάθε χρήση. Τα φυτικά συστατικά των σαπουνιών, αν και ιδιαίτερα αποτελεσματικά στον καθαρισμό, δεν ερεθίζουν την επιδερμίδα, ούτε προκαλούν πιθανές αλλεργίες (ή επιδείνωση των υπαρχόντων αλλεργιών).

-Σαπούνι με μαστίχα χίου και φύκια

-Σαπούνι με μαστίχα χίου και φασκόμηλο

-Σαπούνι με μαστίχα χίου, ελαιόλαδο και χαμομήλι

-Σαπούνι με μαστίχα χίου και λεβάντα

-Φυτικό σαπούνι με μαστίχα χίου

ΝΕΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ

- **Δuo νέα καινοτόμα Ελληνικά προϊόντα:**Ανθρακούχο νερό με μαστίχα και σόδα με μαστίχα εκ Χίου: Το ανθρακούχο νερό και η σόδα με φυσικό μαστιχέλαιο εκ Χίου συμβάλουν στη σωστή λειτουργία του ανθρώπινου οργανισμού, βοηθούν στην ομαλότητα του πεπτικού συστήματος λόγω των χωνευτικών ιδιοτήτων τους και παράλληλα ικανοποιούν την αίσθηση της γεύσης.(16)

- **ΚΑΨΟΥΛΕΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ:**Μετά από πολυετή προσπάθεια η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου παρασκεύασε την κάψουλα μαστίχας, με την οποία έχουν γίνει όλες οι κλινικές μελέτες των τελευταίων ετών. Το σκεύασμα έχει εγκριθεί από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων ως ειδικό τρόφιμο. Συμβάλλει στην εξάλειψη του ελικοβακτηριδίου του πυλωρού (αιτιολογικός παράγοντας στην δημιουργία ελκών) και γενικά στην υγιεινή του πεπτικού συστήματος. Οι κάψουλες μαστίχας, ή Mastihatherapy caps με έναν συνδυασμό 69 συστατικών αυθεντικής, μαστίχας Χίου, κυκλοφορούν πλέον στα φαρμακεία της χώρας σε κουτί των 30 καψουλών και φιαλίδιο των 90 καψουλών από την αμιγώς ελληνική εταιρεία Pharma Q, μέλος του επίσης αμιγώς ελληνικού ομίλου ΙΑΣΙΣ. Να σημειωθεί ότι η εν λόγω Μαστίχα Χίου σε μορφή κάψουλας, έχει πιστοποιημένη προέλευση (Π.Ο.Π./Ε.Μ.Χ.) και τεκμηριωμένη δράση κατά των συμπτωμάτων της Λειτουργικής Δυσπεψίας.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Συνοψίζοντας, θα λέγαμε πως η καθημερινή μάσηση μαστίχας Χίου, κυρίως στην ακατέργαστη μορφή της (κρύσταλλοι ή 'δάκρυα' μαστίχας) αλλά και με τη μορφή σκόνης, κουφέτων (τσίχλας) ή μαστιχέλαιου, πέραν της ωραίας φυσικής γεύσης και φρεσκάδας που αποδίδει, έχει σημαντικά αποτελέσματα στην προστασία και στη διατήρηση της υγείας μας, μέσω ποικίλων επιδράσεων στον οργανισμό μας. Τέλος, γίνεται αντιληπτό πως η μαστίχα Χίου αποτελεί προϊόν μοναδικό, τόσο για τις ιδιότητές της όσο και για την αποκλειστική προέλευσή της, καθώς το μαστιχόδενδρο ευδοκίμει μόνο στο νησί της Χίου. Κάποιες από τις ιδιότητες της έχουν αποδειχτεί επιστημονικά και κάποιες άλλες που δεν είναι ακόμη γνωστές μπορεί να αποδειχτούν στο μέλλον. Το μόνο σίγουρο είναι ότι τα προϊόντα με μαστίχα Χίου κατακτούν όλο και περισσότερο τον κόσμο και στην ελληνική αγορά αλλά και στο εξωτερικό και υπάρχει συνεχής ζήτηση για νέα προϊόντα με μαστίχα Χίου.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- 1) Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου.
- 2) Mastic spa.
- 3) ΤΟ ΒΗΜΑ: Το θαυματουργό δάκρυ του μαστιχόδενδρου (δημοσίευση 23/9/2012).
- 4) ΕΘΝΟΣ: Ασπίδα για ασθένειες του πεπτικού ή μαστίχα Χίου(δημοσίευση 21/7/2007).
- 5) Βασιλάτου, Κ., Χημικός, Msc Cosmetologie,Εφαρμογές της μαστίχας στην κοσμητολογία.
- 6) Κάλφας, Σωτήριος, Αν.Καθηγητής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Οδοντιατρικό τμήμα,Τοπίτσογλου Βασιλική, Αν.Καθηγήτρια, Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Εργαστήριο Προληπτικής Οδ/κης και Περιοδοντολογίας,Η συμβολή της μαστίχας στη στοματική υγεία.
- 7) «Φαρμακευτικές Ιδιότητες της Μαστίχας»: Θωμάς Σαββίδης, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
- 8) Το μαστιχόδεντρο της Χίου: Θωμάς Σαββίδης, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
- 9) Η Αλήθεια, ημερήσια Χιακή εφημερίδα (2003), Μαστίχα κατά καρκίνου και χοληστερίνης.

- 10) Η Αλήθεια, ημερήσια Χιακή εφημερίδα(2003), η Μαστίχα στο μικροσκόπιο.
- 11) Περίκος Γ. (1995), Η μαστίχα Χίου, 3^η έκδοση, Εκδόσεις Γιάννης Περίκος.
- 12) Σαββίδης Θ. (2000), Το μαστιχόδεντρο της Χίου, Εκδοτικός Οίκος Αδελφών Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη.
- 13) Έντυπο υλικό από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου.
- 14) Φυλλάδιο της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου: Η Μαστίχα Χίου.
- 15) Φυλλάδια από τα mastic-spa.
- 16) Ενημερωτικό υλικό από mastihastories