



12ο Συνέδριο
Ελληνικού Μελιού
& Προϊόντων Μέλισσας



4
5
2021
ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

Υπό την αιγίδα



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης
και Τροφίμων

ΜΕΓΑΣ ΧΟΡΗΓΟΣ



Symbeosis

ΣΤΑΔΙΟ
ΕΙΡΗΝΗΣ
& ΦΙΛΙΑΣ

Θα...κολλήσετε!

www.greekhoneyfestival.gr



Σ.Ε.Φ.



12ο Συνέδριο Ελληνικού Μελιού & Προϊόντων Μέλισσας

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ
4 & 5 Δεκεμβρίου 2021
Στάδιο Ειρήνης & Φιλίας

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ:

Ν. Κατσαρός, π. Διευθυντής Ερευνών ΕΚΕΦΕ ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ, π. Πρόεδρος ΕΦΕΤ

ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ:

Ν. Εμμανουήλ, Ομότιμος Καθηγητής Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

ΓΕΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ:

Ε. Ψαχούλια, Οικονομολόγος, Υπεύθυνη Φεστιβάλ Ελληνικού Μελιού & Προϊόντων Μέλισσας

ΜΕΛΗ:

Β. Ντούρας, Πρόεδρος Ομοσπονδίας Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδας

Φ. Χατζήνα, Τακτική Ερευνήτρια, Τμήμα Μελισσοκομίας, Διευθύντρια
Ινστιτούτου Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής, ΕΛΓΟ "ΔΗΜΗΤΡΑ"

Η. Χαλακατεβάκης, Μέλος ΔΣ ΟΜΣΕ, Μέλος ΔΣ Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Μελιού και
Λοιπών Προϊόντων Κυψέλης

ΣΑΒΒΑΤΟ 4 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

10.00 - 10.15 Προσέλευση

10.15 - 10.30 Χαιρετισμοί

10.30 - 10.45 **Τεχνητό Μέλι που δεν Προέρχεται από Μέλισσες, Κυκλοφορεί από το
Δεκέμβρη του 2020 στις Ασιατικές Αγορές**

Ν. Κατσαρός, π. Πρόεδρος ΕΦΕΤ, Διευθυντής Τμήματος Διατροφολογίας &
Διαιτολογίας New York College

10.45 - 11.00 **Η Διαδρομή του Ελληνικού Μελιού τα Τελευταία 50 χρόνια...με το Βλέμμα του
Συσκευαστή**

Γ. Πίπτας, Αντιπρόεδρος Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Μελιού και
Λοιπών Προϊόντων Κυψέλης, Πρόεδρος του Συνδέσμου Ελλήνων
Τυποποιητών Συσκευαστών Εξαγωγέων Μελιού (Σ.Ε.Τ.Σ.Ε.Μ.), Πρόεδρος της
Μελισσοκομικής Εταιρείας «Αττική» -Αλέξανδρος Πίπτας ΑΕΒΕ

11.00 - 11.15 **Υπάρχει Μέλλον για την Ελληνική Μελισσοκομία; Τι την Εμποδίζει για μια
Ανοδική Πορεία**

Β. Ντούρας, Πρόεδρος Ομοσπονδίας Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδας

11.15 - 11.30 **Η Αναγεννητική Μελισσοκομία, από τη Θεωρία στην Πράξη**

Ε. Φύτρος, Γεωπόνος – Μελισσοκόμος, Υπεύθυνος Μελισσοκομίας της
Symbeosis HERBS & BEES IKE

11.30 - 11.45 **Επιστήμη των Πολιτών και πως τη Χρησιμοποιούμε στη Μελισσοκομία –
Το Πρόγραμμα INSIGNIA**

Φ. Χατζήνα, Τακτική Ερευνήτρια, Τμήμα Μελισσοκομίας, Διευθύντρια
Ινστιτούτου Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής, ΕΛΓΟ "ΔΗΜΗΤΡΑ"

- 11.45 - 12.00 Ερωτήσεις – Συζήτηση
- 12.00 - 12.15 **Ανάδειξη της Ποιότητας και Αυθεντικότητας του Ελληνικού Μελιού - Μελέτη του Πτητικού Κλάσματος και των Αρωματικών Ενώσεων ως ένας Βασικός Δείκτης Προώθησης**
Ν. Θωμαΐδης, Καθηγήτης Αναλυτικής Χημείας Πανεπιστημίου Αθηνών
- 12.15 - 12.30 **Ποιοτικός Έλεγχος Μελιού: Νοθεία και Φυσικές Αποκλίσεις**
Χ. Τανανάκη, Δ. Κανέλης, Β. Λιόλιος, Μ. Ροδοπούλου
Εργαστήριο Μελισσοκομίας Σηροτροφίας, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- 12.30 - 12.45 **Βελτιστοποίηση Μελισσοκομικών Πρακτικών για τη Μείωση του Μικροβιακού Φορτίου της Νωπής Γύρης**
Β. Λιόλιος, Δ. Κανέλης, Μ. Ροδοπούλου, Χ. Τανανάκη
Εργαστήριο Μελισσοκομίας Σηροτροφίας, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- 12.45 - 13.00 **Επίδραση της Τροφοδότησης των Μελισσιών στο Μεταβολομικό Προφίλ του Βασιλικού Πολτού**
Δ. Κανέλης¹, Χρ. Βιργίλιου², Χρ. Τανανάκη¹, Α. Πίνα², Ε. Γκίκα³, Α. Ζωτού², Γ. Θεοδωρίδης²
¹Εργαστήριο Μελισσοκομίας Σηροτροφίας, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
²Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας, Τμήμα Χημείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
³Εργαστήριο Ιατροδικαστικής και Τοξικολογίας, Τμήμα Ιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- 13.00 - 13.15 **Αντιμικροβιακή Δράση Αμιγών Κατηγοριών Μελιού έναντι των Παθογόνων *Pseudomonas Syringae* και *Raenibacillus Larvae* και Συσχέτιση της με το Υδατανθρακικό τους Προφίλ.**
Μ.Α Ροδοπούλου¹, Β. Λιόλιος¹, Δ. Κανέλης¹, Ο. Μενκίσογλου-Σπυρούδη², Χ. Τανανάκη¹
¹Εργαστήριο Μελισσοκομίας Σηροτροφίας, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
²Εργαστήριο Γεωργικών Φαρμάκων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- 13.15 - 13.30 **Ποια είναι η Βιοδραστικότητα του Ελληνικού Μελισσόψωμου**
Ν. Ασούτης Διδάρας, Ι. Καφαντάρης, Τ. Γ. Δημητρίου, Χ. Μισάγγα, Κ. Καρατάσου, Ι. Γιαβάσης, Δ. Στάγκος, Γ. Δ. Αμούτζιας, Φ. Χατζήνα, Μ. Δάσκου, Δ. Μόσιαλος,
Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας Μικροβίων Μοριακής Βακτηριολογίας – Ιολογίας, Τμήμα Βιοχημείας – Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
- 13.30 - 13.45 **Ταυτοποίηση Μελισσών που Χρησιμοποιούνται για Αναπαραγωγή στην Ελλάδα με τη Χρήση Μοριακών Δεικτών**
Π. Βούλγαρης¹, Φ. Χατζήνα², Ε. Πάνου¹, Χ. Εμμανουήλ³, Μ. Μπουγά¹, Ν. Εμμανουήλ¹
¹Εργαστήριο Γεωργικής Ζωολογίας & Εντομολογίας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
²Τμήμα Μελισσοκομίας - Ινστιτούτο Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής, ΕΛΓΟ «ΔΗΜΗΤΡΑ»
³Τμήμα Μηχανικών Χωροταξίας και Ανάπτυξης, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο, Θεσσαλονίκης
- 13.45 - 14.00 Ερωτήσεις – Συζήτηση

- 17.00 – 17.15 **Μελετώντας την Ποιότητα Πρόπολης, Γύρης και Βασιλικού Πολτού στον “Παράδεισο” της Φυτικής Βιοποικιλότητας των Πρεσπών**
Ι. Χήνου, Καθηγήτρια - Διευθύντρια Εργαστηρίου Φαρμακογνωσίας και Χημείας Φυσικών Προϊόντων, Φαρμακευτικού Τμήματος ΕΚΠΑ
- 17.15 – 17.30 **Μέλι και Πρόπολη Σαμοθράκης. Αντιοξειδωτική Δράση, Πολυφαινολικό Φορτίο και Αντιμικροβιακή Δράση κατά Τροφιμογενών Παθογόνων Βακτηριών**
Π. Περουκίδου, Ε. Ποσταλή, Ε. Γκισούρης, Α. Παπαχριστοφόρου, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Σχολή Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου
- 17.30 – 17.45 **Εξέταση Μελισσοκομικών Δειγμάτων από όλη τη Χώρα: Ερευνητική Δραστηριότητα του Εργαστηρίου Τοξικολογικού Ελέγχου Γεωργικών Φαρμάκων του Μπενάκειου Φυτοπαθολογικού Ινστιτούτου στο τομέα της Μελισσοκομίας**
Δρ. Κ. Κασιώτης, Χημικός, Διευθυντής Ερευνών,
Δρ Κ. Μαχαίρα, Προϊσταμένη Εργαστηρίου, Διευθύντρια Ερευνών.
Εργαστήριο Τοξικολογικού Ελέγχου Γεωργικών Φαρμάκων, Επιστημονική Διεύθυνση Ελέγχου Γ. Φαρμάκων & Φαρμακευτικής, Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο
- 17.45 – 18.00 **Χαρτογράφηση Μελιού Νησιωτικής Ελλάδας, Κυκλάδες και Β.Α. Αιγαίο, Κέα-Σύρος-Ικαρία-Φούρνοι-Σάμος, 2017-2020**
Σ. Ιωσηφίδου, Κ. Μπεργελέ, Χ. Σακελλαρίου, Δ. Τσίπη
Γενικό Χημείο του Κράτους, Α' Χημική Υπηρεσία Αθηνών
- 18.00 – 18.15 **Έξυπνα Συστήματα Μεταφοράς Πρόπολης και Βασιλικού Πολτού για Δερματική Χρήση**
Ε. Σπανίδη¹, Raw Materials & Extraction Specialist, MSc
Σ. Λέτσιου¹, BIO Lab Manager, PhD
Α. Λιακοπούλου², Chemist, PhD candidate
Α. Χαΐδου², Pharmacist, MSc student
Σ. Χατζηαντωνίου², Asst Professor, BPharm, PhD
Κ. Γαρδίκης^{1*}, R&D Director, PhD
¹Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης, APIVITA ΑΕΒΕ,
²Εργαστήριο Φαρμακευτικής Τεχνολογίας, Τμήμα Φαρμακευτικής, Σχολή Υγείας, Πανεπιστήμιο Πατρών
- 18.15 – 18.30 **Καραμελόχρωμα στο Μέλι: Γιατί Προκαλεί Ανησυχία και πως Ανιχνεύεται.**
Π. Α. Ταραντίλης, Καθηγητής Ενόργανης Χημικής Ανάλυσης Φυσικών Προϊόντων¹,
Χ. Παππάς, Αν. Καθηγητής Ενόργανης Ανάλυσης-Βιοφασματοσκοπίας¹,
Π. Κ. Ρεβέλου, Δρ., Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια¹,
Μ. Ξαγοράρης, Υποψήφιος Διδάκτορας¹
¹Εργαστήριο Χημείας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
Ε. Αλυσσανδράκης, Επίκουρος Καθηγητής Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων²,
²Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο
- 18.30 – 18.45 **Διεγερτικά και Αντιβιοτικά στο Μέλι. Ανακλήσεις σε Ελλάδα και Ευρωπαϊκή Ένωση**
Γ. Σειραγάκης, Χημικός Τροφίμων M.Sc Διευθυντής Food Allergens Lab
- 18.45 – 19.00 Ερωτήσεις – Συζήτηση

Πρωινή Συνεδρία

- 10.00 - 10.15 **Εκπαίδευση στη Μελισσοκομία - ΙΓΕ**
Δ. Κυριακόπουλος, Πρόεδρος Ινστιτούτου Γεωπονικών Ερευνών
- 10.15 - 10.30 **Βιωσιμότητα και Μελισσοκομία: η Αρχή μιας Συζήτησης**
Κ. Καρατάσου, Κτηνίατρος, Επόπτρια Μελισσοκομίας Κ.Μ. Λάρισας
- 10.30 - 10.45 **Από τα Βουνά στις Αγορές: Μελισσοκομικό Επιχειρείν**
Γ. Αθανασιάδης, Ιδρυτής της Bee Naturalles, Βιολογικός Μελισσοκόμος, Φυσικός, Εκπαιδευτής MSc, MA
- 10.45 - 11.00 **Τα Ελληνικά Μελισσοκόφια**
Γ. Μαυροφρύδης, Εργαστήριο Βιογεωγραφίας & Οικολογίας, Τμήμα Γεωγραφίας, Πανεπιστημίου Αιγαίου
- 11.00 - 11.15 **Δασικές Πυρκαγιές και Μελισσοκομία: Έννοιες Συμβατές;**
Ν. Εμμανουήλ, Ομότιμος Καθηγητής Γ.Π.Α.
Α. Τσαγκαράκης, Επίκουρος Καθηγητής Γ.Π.Α.
- 11.15 - 11.30 **Προτεινόμενες Δράσεις για την Ανάκαμψη της Μελισσοκομίας σε Καμένες Περιοχές: Η περίπτωση της Βόρειας Εύβοιας**
Α. Τσαγκαράκης, Επίκουρος Καθηγητής Γ.Π.Α.
Ν. Εμμανουήλ, Ομότιμος Καθηγητής Γ.Π.Α.
- 11.30 - 11.45 Ερωτήσεις – Συζήτηση
- 11.45 - 12.00 **Κλιματική Αλλαγή και Μέλισσα**
Εμ. Μαυρουπλάκης, Πρόεδρος Δ.Σ Μελισσοκομικού Συλλόγου Λασιθίου Γραμματέας Δ.Σ ΟΜΣΕ
- 12.00 - 12.15 **Η Εξάχνωση του Οξαλικού Οξέος**
Δ. Νικολάου, Πρόεδρος Μελισσοκομικού Συλλόγου Αιτωλοακαρνανίας
- 12.15 - 12.30 **Μουσείου Μέλισσας στο νησί της Ρόδου**
Ν. Μελισσουργός, Πρόεδρος Μελισσοκομικού Συλλόγου Ρόδου, Πρόεδρος της Μελισσοκομικής Δωδεκανήσου ΑΕΒΕ, Ιδρυτής και Πρόεδρος του Μουσείου Μέλισσας στο νησί της Ρόδου
- 12.30 - 12.45 **Οι ιδιαιτερότητες στην Άσκηση Μελισσοκομίας στο Νησί της Ρόδου**
Ν. Μελισσουργός, Πρόεδρος Μελισσοκομικού Συλλόγου Ρόδου, Πρόεδρος της Μελισσοκομικής Δωδεκανήσου ΑΕΒΕ, Ιδρυτής και Πρόεδρος του Μουσείου Μέλισσας στο νησί της Ρόδου
- 12.45 - 13.00 **Βασιλικός Πολτός. Μύθος ή Πραγματικότητα;**
Χ. Κουβαρά, Βασιλοτρόφος, Παραγωγός Βασιλικού Πολτού, Πρόεδρος Μελισσοκομικού Συλλόγου Ρεθύμνης «Μελιττεύς»
- 13.00 - 13.15 **Οργάνωση Μελισσοσμηνών ή/& ... Μελισσοκόμων**
Δ. Μιχαηλίδης, ΑγροΝέα,
Μ. Κοντογιάννη, Κτηνοτρόφος
- 13.15 - 13.30 Ερωτήσεις – Συζήτηση

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ