

ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΜΕΛΙ: ΜΥΘΟΙ ΚΑΙ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΤΗΤΕΣ

Λύκειο Λατσιών

2020-2021



Η ομάδα μας

- Δημητρίου Κρίστια, B21
- Βελαώρα Εβελίνα, B22
- Μιχαηλούδη Έλενα, B22
- Νικολάου Χριστίνα, B22
- Πόντου Άνθη, B22



«Η Χημεία για τον Άνθρωπο και το Περιβάλλον»

- Οι περισσότεροι πιστεύουν ότι η Χημεία είναι ένας περιορισμένης εμβέλειας κλάδος, που ασχολείται μόνο με αναλύσεις και πειράματα. Όμως, η Χημεία είναι μέσα στην καθημερινότητά μας και αποτελεί χρησιμότερο εργαλείο τόσο για την επιβίωση του ανθρώπου όσο και για τη διατήρηση της φύσης.
- Έτσι εκδηλώσαμε το ενδιαφέρον μας για συμμετοχή στον 3^ο Μαθητικό Διαγωνισμό Χημείας με θέμα «Η Χημεία για τον Άνθρωπο και το Περιβάλλον».



Το πρόβλημα

- Από τους προϊστορικούς χρόνους οι άνθρωποι ήξεραν να παίρνουν το μέλι και να το χρησιμοποιούν στη διατροφή τους. Για πάρα πολλούς αιώνες (μέχρι τον 16^ο αιώνα μ.Χ.) το μέλι ήταν η μόνη γλυκαντική ουσία.
- Το κυπριακό μέλι αποτελεί προϊόν μακρόπνοης ιστορίας. Η άριστη ποιότητά του ήταν γνωστή από πολύ παλιά.
- Σήμερα, όμως, στην κυπριακή αγορά γίνεται μεγάλη συζήτηση για τη νοθεία του κυπριακού μελιού. Αυτή προέρχεται κυρίως:

- είτε από την πώληση εισαγόμενου μελιού σαν κυπριακού
 - είτε από πώληση μελιού πορτοκαλιάς σαν θυμαρίσιο (συνήθως γίνεται ανάμειξη των δύο μελιών)
 - είτε από ανάμειξη κυπριακού μελιού με εισαγόμενο μέλι (από χώρες μέλη ή μη της Ευρωπαϊκής Ένωσης) και βαφτίζεται σαν κυπριακό
 - είτε, τέλος, από πώληση μελιού που προήλθε από τροφοδότηση σιροπιού στη διάρκεια της ανθοφορίας.
- Με αφορμή αυτή τη συζήτηση η ομάδα μας αποφάσισε να διερευνήσει τους μύθους και τις πραγματικότητες γύρω από τη νοθεία του κυπριακού μελιού.
 - Έτσι, σκοπός μας ήταν να βρούμε την αλήθεια γύρω από το ποιο είναι τελικά το γνήσιο κυπριακό μέλι και πώς μπορούμε να το αναγνωρίσουμε.

Σπουδαιότητα της έρευνάς μας

Πιστεύουμε ότι το θέμα της έρευνάς μας «**Κυπριακό μέλι: Μύθοι και πραγματικότητες**» καλύπτει όλες τις πλευρές του θέματος του φετινού διαγωνισμού Χημείας, γιατί από τη μια αναδεικνύει τη χρησιμότητα της Χημείας για τη βελτίωση της ζωής του ανθρώπου αλλά και από την άλλη την ανάγκη προστασίας αυτού του μικρού αλλά και τόσο χρήσιμου εντόμου, της μέλισσας.



- Η μέλισσα είναι ο κυριότερος επικονιαστής της χλωρίδας μας, που σήμερα κινδυνεύει από την αλόγιστη χρήση εντομοκτόνων και από τη μόλυνση του πλανήτη μας.
- Γι' αυτό πρέπει να την προστατέψουμε, αν θέλουμε η γη μας να συνεχίζει να αναπτύσσει τα λουλούδια, τα φυτά και τα δέντρα της.
- Πολλά απ' αυτά θα εκλείψουν, αν εξαφανιστούν οι μέλισσες.



Μεθοδολογία

- Για την υλοποίηση της ερευνητικής μας εργασίας ακολουθήσαμε τα παρακάτω στάδια:
 - ✓ Σχεδιασμό της μεθοδολογίας που θα ακολουθούσαμε
 - ✓ Διατύπωση ερευνητικών ερωτημάτων / υποθέσεων
 - ✓ Μελέτη της σχετικής βιβλιογραφίας
 - ✓ Συλλογή (ερωτηματολόγιο) και ανάλυση των δεδομένων, ο πειραματισμός και ο έλεγχος των υποθέσεων
 - ✓ Εξαγωγή και ερμηνεία των αποτελεσμάτων και συμπερασμάτων



Το μέλι

- Η χημική σύνθεση του μελιού ποικίλει από είδος σε είδος μελιού. Κατά μέσο όρο το μέλι αποτελείται από τα ακόλουθα κύρια συστατικά:
 - Νερό 17% (ανώτατο νόμιμο όριο 25%)
 - Γλυκόζη 31%
 - Φρουκτόζη 38%
 - Μαλτόζη 7,5%
 - Σακχαρόζη 1,5%
- Το μέλι περιέχει επίσης **κόκκους γύρης** (από 100 έως 5000 σε ένα γραμμάριο μελιού), που φανερώνουν τη βοτανική και γεωγραφική του κατηγορία.



Κρυστάλλωση του μελιού



- Σχεδόν όλα τα μέλια θα κρυσταλλώσουν με τον καιρό.
- Μερικά μέλια κρυσταλλώνουν ομοιόμορφα και ολοκληρωτικά, ενώ άλλα αφήνουν ένα ρευστό υπόλοιπο. Μερικά μέλια σχηματίζουν λεπτούς κρυστάλλους, ενώ άλλα χονδρούς. Αυτή η μεταβολή είναι γενικά φυσική και χαρακτηριστική του μελιού.
- Η κρυσταλλοποίηση αρχίζει, όταν η εξωτερική θερμοκρασία πέσει κάτω από 14°C .
- Κατά την κρυσταλλοποίηση στη μάζα του μελιού εμφανίζονται και μεγαλώνουν κρύσταλλοι που δίνουν στη γεύση την αίσθηση της ζάχαρης, αν είναι μεγάλοι, ή του βουτύρου, αν είναι μικροί. Το μέλι σχηματίζει, επίσης, γύρω από τις φυσαλίδες αέρα άσπρου χρώματος, που προδιαθέτουν άσχημα τον καταναλωτή.

Το ερωτηματολόγιο

- Στην έρευνά μας συμμετείχαν συνολικά **εκατό δώδεκα άτομα** (μέλη του προσωπικό του σχολείου, εκπαιδευτικοί και μαθητές).
- Φάνηκε ότι οι Κύπριοι καταναλωτές ως επί των πλείστων καταναλώνουν μέλι καθημερινά ή τουλάχιστον 1-2 φορές τη βδομάδα.
- Δόθηκαν στη δοκιμή μελιού δύο δείγματα, ένα γνήσιο κυπριακό θυμαρίσιο μέλι και ένα εισαγόμενο μέλι πεύκου. Φάνηκε ότι οι Κύπριοι καταναλωτές ξέρουν να αναγνωρίζουν τα μέλια σε αρκετά μεγάλο ποσοστό.
- Δόθηκαν, επίσης, δύο δείγματα ίδιου μελιού, όπου το ένα ήταν σε κρυσταλλική μορφή και το άλλο σε μη κρυσταλλική μορφή. Εδώ φάνηκε ότι οι Κύπριοι καταναλωτές γνωρίζουν ότι το μέλι σε κρυσταλλική μορφή διαθέτει μεγαλύτερη θρεπτική αξία αλλά δεν το επιλέγουν λόγω της υφής του.

Συμπεράσματα



- Μέσα από τα αποτελέσματα φάνηκε ότι ο Κύπριος καταναλωτής δεν έχει ξεκαθαρισμένη εικόνα σχετικά με το πώς να αναγνωρίζει το κυπριακό μέλι και τη αυξημένη θρεπτική αξία του κρυσταλλωμένου μελιού. Κυρίως το επιλέγει από την εμφάνιση και το χρώμα.
- Ο μελισσοκομικός κόσμος οφείλει να ενημερώσει σωστά τον καταναλωτή έτσι ώστε να γνωρίζει πώς να αποφεύγει το νοθευμένο μέλι και πώς να χαίρεται τη φυσικότητα του αγνού μελιού που του προσφέρει η κυπριακή φύση. Η καθιέρωση του προτύπου από το κράτος αλλά κυρίως η γνώση του από τον καταναλωτή θα βοηθήσει στην εξάλειψη της παραποίησης ή νοθείας του μελιού.

Σας ευχαριστούμε
για την προσοχή σας

