

ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ
6(3): 101-102 (1992)

Η ΠΡΟΠΟΛΗ ΚΑΙ ΠΩΣ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΟΥΜΕ ΓΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

Οι μέλισσες συλλέγουν την πρόπολη από τους οφθαλμούς και κορμούς διαφόρων δένδρων. Όπως γνωρίζουν οι περισσότεροι είναι μία ρητινώδης ουσία που τη χρησιμοποιούν οι μέλισσες στην κυψέλη ή τη φυσική φωλιά για να επικρίουν τα εσωτερικά τοιχώματα ή να κλείνουν όλες τις σχισμές και χαραμάδες τόσο καλά που κάθε είδους ζωντανού που πιθανόν να κρύβεται εκεί μέσα, να μη δημιουργεί κίνδυνο για τις μέλισσες. Επίσης οι μέλισσες ταριχεύουν με την πρόπολη μεγαλόσωμα ζώα, όπως ποντίκια, που πέθαναν μέσα στην κυψέλη, επειδή δεν είναι σε θέση να τα μεταφέρουν έξω. Η πρόπολη δεν επιτρέπει την ανάπτυξη μικροβίων. Οι μέλισσες χρησιμοποιούν επίσης την πρόπολη για να επικρίουν τα κελιά των κηρηθρών μετά την εκκόλαψη των μελισσών και να τα αποστειρώνουν ώστε αυτά να είναι έτοιμα για να γεννήσει η βασίλισσα.

Η πρόπολη στη συνηθισμένη θερμοκρασία (20°C) είναι μαλακή και κολλάει, ενώ σε χαμηλότερη θερμοκρασία γίνεται σκληρή και είναι εύθραυστη. Λιώνει στους 66°C περίπου.

Διαλύεται στην ακετόνη, βενζίνη και σε διάλυμα 2% υδροξειδίου του Νατρίου (καυστικό νάτριο) (NaOH). Όμως τα διαλύματα αυτά είναι καυστικά και δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το δέρμα. Διαλύεται λιγότερο στην αιθυλική αλκοόλη (οινόπνευμα) και η χρήση της δεν είναι επικίνδυνη. Η κατά μέσον όρο σύνθεση της πρόπολης είναι:

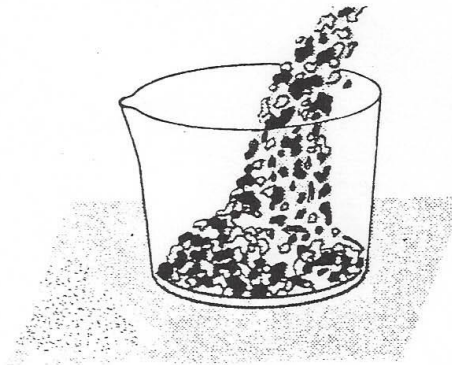
Κερί	30%
Ρητίνες και βάλοσαμα	55%
Αιθέρια έλατα	10%
Γύρη	5%

Πολλές έρευνες έχουν δείξει ότι η πρόπολη έχει αντιμικροβιακές ιδιότητες εναντίον ποικίλων βακτηρίων και μυκήτων. Επίσης οι πολλές θεραπευτικές ιδιότητες που έχει σε διάφορες παθήσεις του ανθρώπου, κέντρισε το ενδιαφέρον πολλών ερευνητών να την μελετήσουν συστηματικά. Η παρακάτω συνταγή

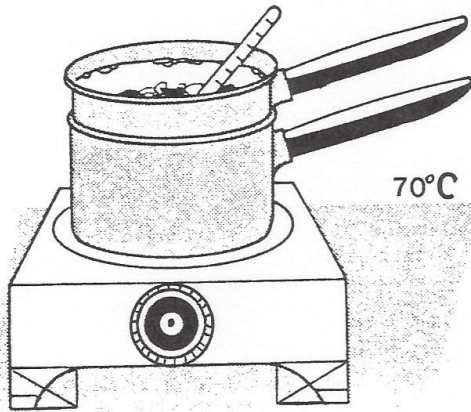
που περιγράφεται χρησιμοποιείται επί πολλά χρόνια για εξωτερική χρήση όπως φλύκταινες (φουσκάλες) μώλωπες (χτυπήματα), κοψίματα, γρατζουνιές και έλκη δέρματος επώδυνα και ερεθισμένα. Παράλληλα αναφέρεται ότι το σκεύασμα αυτό δεν προκαλεί παρενέργειες από τη συνεχή χρήση του, εκτός από αυτούς που είναι αλλεργικοί στην πρόπολη.

Τρόπος παρασκευής

1. Τοποθετούμε σ' ένα δοχείο με νερό κομματάκια πρόπολης που συνήθως προέρχονται από το ξύσιμο κυψελών ή άλλων εξαρτημάτων της κυψέλης. Ανακατεύουμε το περιεχόμενο για να βοηθήσουμε στον διαχωρισμό της πρόπολης από το κερί και τις άλλες ξένες ύλες. Το κερί και οι άλλες ξένες ύλες που επιπλέουν απομακρύνονται. Η διαδικασία του «πλυσίματος» επαναλαμβάνεται μέχρις ότου η πρόπολη που βρίσκεται στον πυθμένα είναι απαλλαγμένη από ξένες ύλες.



2. Βάζουμε την καθαρή πρόπολη σ' έναν βραστήρα με διπλά τοιχώματα (σύστημα Μπεν Μαρτί) και ρίχνουμε νερό που η στάθμη του να βρίσκεται 5 εκατοστόμετρα πάνω από την επιφάνεια της πρόπολης. Το περιεχόμενο θερμαίνεται στους 70°C ενώ συγχρόνως ανακατεύεται αργά. Μετά από 2-3 λεπτά της ώρας στη θερμοκρασία αυτή αφαιρούμε το

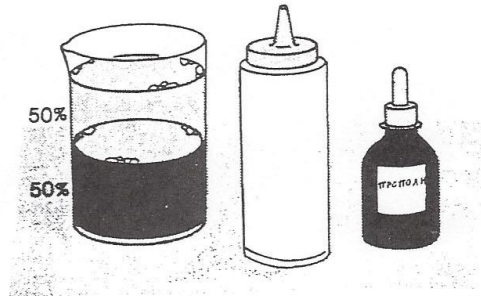


δοχείο από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει. Το κερύ που έλυσε σχηματίζει κρούστα στην επιφάνεια του νερού την οποία αφαιρούμε. Η διαδικασία επαναλαμβάνεται μέχρι να απαλλάξουμε την πρόπολη από το κερύ. Όταν κρυώσει η πρόπολη και γίνει πυκνή σαν ζελέ, χύνουμε το νερό.

Τώρα ξαναθερμαίνουμε την πρόπολη μέχρι να σχηματισθεί ένα πυκτό σιρόπι. Μετά προσθέτουμε αιθυλική αλκοόλη τόσο ποσότητα όση είναι και η πρόπολη, ανακατεύοντας συγχρόνως αργά. Όταν το περιεχόμενο ανακατευθεί καλά και αποκτήσει ομοιόμορφη σύσταση, το φιλτράρουμε χρησιμοποιώντας λεπτή σίτα.

3. Το παρασκευασθέν πλέον «βάμμα της πρόπολης» το μοιράζουμε σε μικρότερες

συσκευασίες ή και σε φιαλίδια με σταγονόμετρο και είναι έτοιμο να χρησιμοποιηθεί για τις παραπάνω αναφερθείσες περιπτώσεις ή ακόμη και να πωληθεί.



Δεν θα πρέπει να παραλείψουμε να βάλουμε επκέτα σε όλα τα φιαλίδια γράφοντας «βάμμα πρόπολης», περιεκτικότητα σε αλκοόλη 50%.

Βιβλιογραφία

- Anonymus 1982. How to process propolis for personal use. Sunstream Do-it-yourself Series, Cat. No. 1014-p, Eighty - four, Pennsylvania.
- Ogren, W. 1988. Don't throw away your propolis! American Bee Journal 128 (4): 302.
- Tew, J. 1986. Beekeeping comments and thoughts. American Bee Journal 126 (3): 207.
- Witherell, P. C. 1978. Other products of the hive. In the Hive and the Honey Bee. Dadant & Sons (editors). Dadant & Sons, Hamilton, Illinois.

Πασχάλης Χαριζάνης