

Τμήμα ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ (Τ.Ε.Τ.Δ.)

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

ΞΕΚΙΝΑΕΙ Η ΕΡΕΥΝΑ ΑΝΑΔΕΙΞΗΣ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ ΤΗΣ ΛΗΜΝΟΥ

Με την ολοκλήρωση της παραγωγής, συσκευασίας και προώθησης στο ράφι των τοπικών, παραδοσιακών, μοναδικών **brand name προϊόντων ΛΗΜΝΟΥ** σε 10 διαφορετικές κατηγορίες προϊόντων του νησιού ήτοι: 1) σιτάρι, 2) αλεύρι, 3) αρτοσκευάσματα, 4) ζυμαρικά, 5) αλιεύματα, 6) τυριά, 7) κρασιά, 8) όσπρια, 9) αρωματικά φυτά, 10) και μέλι, αναβιώνει πλέον ο σύγχρονος

ΣΙΤΟΒΟΛΩΝΑΣ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ (The Aegean Breadbasket)

με ανταγωνιστικές προδιαγραφές, και προοπτική προώθησης και προβολής ως μοναδικός, νησιωτικός, διατροφικός προορισμός.

Το πανεπιστήμιο, μετά την ολοκλήρωση των 10 ως άνω κωδικών προϊόντων, ξεκινάει το νέο, μακροχρόνιο πρόγραμμα του που περιλαμβάνει την ανάδειξη, και προβολή των εν λόγω προϊόντων με όραμα, στρατηγική και συγκεκριμένες πρωτοβουλίες σε διαφορετικά επίπεδα.

Σε αυτό το πλαίσιο ξεκινάει πτυχιακή ερευνητική εργασία με θέμα: «**Γυρεοσκοπική ανάλυση του μελιού της Λήμνου**», επιστημονικό υπεύθυνο τον Επίκουρο καθηγητή **κ. Ευστάθιο Γκιαούρη**, σε συνεργασία με τον **Δρ. Αλέξανδρο Παπαχριστοφόρου**, Αντιπρόεδρο της Ευρωπαϊκής Ομοσπονδίας Επαγγελματιών Μελισσοκόμων E.P.B.A., και την υποστήριξη του Μελισσοκομικού Συνεταιρισμού Λήμνου.



Στην παρούσα εργασία, θα συλλεχθούν μελισσοκομικά φυτά από όλο το νησί, θα απομονωθούν οι γυρεόκοκκοι τους και θα δημιουργηθεί μία βάση αναφοράς με τα παρασκευάσματα από το κάθε φυτό. Στη συνέχεια, θα πραγματοποιηθούν αναλύσεις στα μέλια του νησιού για να καταγραφεί το φάσμα των γυρεοκόκκων που εντοπίζονται σε αυτά καθώς και το ποσοστό τους, έτσι ώστε να μπορεί να χαρακτηριστεί το κάθε μέλι βάσει της βοτανικής προέλευσης του.