

Παραγωγή Καινοτόμων Εκχυλισμάτων Πρόπολης και Ενσωμάτωσή τους σε Τρόφιμα, Διατροφικά Συμπληρώματα και Καλλυντικά

I. Μουρτζίνος

Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 54124, Θεσσαλονίκη

Τηλ. Επικοινωνίας: 2310991637, E-mail: mourtzinis@agro.auth.gr,

Περίληψη

Το εκχύλισμα πρόπολης μπορεί να παραχθεί τόσο με συμβατικούς διαλύτες όπως είναι η αιθανόλη και διάφορες γλυκόλες όσο και με καινοτόμους διαλύτες όπως είναι τα υδατικά διαλύματα κυκλοδεξτρινών. Οι παράμετροι που επηρεάζουν την διαδικασία της εκχύλισης είναι η σύσταση του διαλύτη, η θερμοκρασία, ο χρόνος της εκχύλισης καθώς και το μέγεθος των κόκκων της πρόπολης. Ερευνητικό ενδιαφέρον παρουσιάζει η βελτιστοποίηση της εκχύλισης, ο προσδιορισμός δηλαδή των βέλτιστων συνθηκών παραγωγής του εκχυλίσματος. Τα υδατικά εκχυλίσματα είναι δυνατόν να μετατραπούν σε ξηρές σκόνες με την τεχνική της λυοφιλίωσης. Μια τεχνική που επίσης εφαρμόζεται σε εκχυλίσματα πρόπολης είναι η τεχνική της ενθυλάκωσης που δίνει το πλεονέκτημα της μεγαλύτερης σταθερότητας και χειρισμού του προϊόντος που προκύπτει. Τα εκχυλίσματα της πρόπολης μπορούν να ενσωματωθούν σε προϊόντα όπως διατροφικά συμπληρώματα, καλλυντικά και τρόφιμα. Σαν παράδειγμα αναφέρεται η ενσωμάτωση εκχυλίσματος πρόπολης σε μη ανθρακούχα πορτοκαλάδα, με απώτερο στόχο την αντικατάσταση των συντηρητικών.

Η πρόπολη χρησιμοποιείται επίσης ως συστατικό καλλυντικών. Η ενσωμάτωση γίνεται επίσης με χρήση εκχυλισμάτων. Σε μία καινοτόμο μέθοδο τα καλλυντικά εμπλουτίζονται με εισαγωγή στο καλλυντικό μίας φλοίδας κεριού το οποίο έχει προηγουμένως επιχρισθεί με εκχύλισμα πρόπολης. Κατά τη διάρκεια ζωής του προϊόντος το βιοδραστικά της πρόπολης μεταναστεύουν από το κεριό στη μάζα του καλλυντικού προϊόντος. Η τελική ενσωμάτωση δίνει προϊόντα με υψηλή αντιοξειδωτική δράση. Συμπερασματικά τα συστατικά της πρόπολης μπορούν να προστεθούν σε προϊόντα βελτιώνοντας της ιδιότητες τους και την βιολειτουργικότητάς τους.