

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

Τα τελευταία χρόνια, η γύρη χρησιμοποιείται ευρέως ως συμπλήρωμα διατροφής χάρη στην υψηλή διατροφική της αξία. Στην Ελλάδα διακινείται και καταναλώνεται επί τω πλείστο στη νωπή της μορφή, αξιοποιώντας στο έπακρο το Μεσογειακό κλίμα και τις ξηροθερμικές συνθήκες που επικρατούν στις περισσότερες περιοχές της επικράτειας. Ωστόσο, η ποιότητα του τελικού παραγόμενου προϊόντος επηρεάζεται σε σημαντικό βαθμό και από τους χειρισμούς που ακολουθεί ο μελισσοκόμος στο στάδιο της συλλογής. Στα πλαίσια της παρούσας έρευνας αξιολογήθηκαν η χρονική περίοδος συγκομιδής υπό την επίδραση διαφορετικών περιβαλλοντικών συνθηκών, η χρήση διαφορετικών τύπων γυρεοπαγίδας και η διάρκεια παραμονής σε αυτές ως πιθανοί παράγοντες επιμόλυνσης του τελικού προϊόντος. Η μεταβλητότητα του μικροβιακού φορτίου μελετήθηκε ως προς την ολική μεσόφιλη χλωρίδα (ΟΜΧ), τις ζύμες και τους μύκητες (Ζ&Μ), τα εντεροβακτήρια (ΕΝΤ), τα βακτήρια γαλακτικού οξέος (ΛΑΒ) και *Escherichia coli* (Ε.Coli). Μέσω της συγκριτικής αξιολόγησης διαφορετικών τύπων γυρεοπαγίδων [εξωτερική εισόδου (Α), εσωτερική πυθμένα (Β) και εσωτερική οροφής (Γ)], επισημαίνονται τα πλεονεκτήματα χρήσης εσωτερικών παγίδων και προτείνεται να αποφεύγεται η πρόωμη συγκομιδή την άνοιξη. Η καθυστερημένη συγκομιδή/παραμονή στις παγίδες είχε αντίκτυπο στο μικροβιακό φορτίο της γύρης, ιδιαίτερα στους πληθυσμούς Ολικής Μεσόφιλης Χλωρίδας και Εντεροβακτηρίων ξεπερνώντας ορισμένες φορές τα αγορανομικά όρια διακίνησης όπως αυτά ορίζονται στα πρότυπα υγιεινής τροφίμων, με τιμές υψηλότερες από 5 log cfu/g και 2 log cfu/g αντίστοιχα. Τα δεδομένα της έρευνας θα αποτελέσουν τη βάση για τη δόμηση ενός οδηγού ορθών μελισσοκομικών πρακτικών για την παραγωγή ποιοτικής νωπής γύρης εναρμονισμένη με τα πρότυπα υγιεινής.