

Pszczoły to pracowite owady

O pszczołach można pisać dużo z uwagi na ich znaczenie w naszym świecie. Dzisiaj kolejne, parę słów o tym co jeszcze pszczoły miodne robią dla świata, dla nas.

Rozwój cywilizacji miał duży wpływ na rozwój pszczelarstwa. Na przestrzeni stuleci człowiek nauczył się kierować rozwojem rodziny pszczelej i wykorzystywać wszystkie produkty pszczele do swoich celów. Pszczoła jako pracowity owad potrafi wytworzyć: miód, propolis, pyłek, pierzę, wosk czy najmniej znane mleczko pszczele.

Zacznijmy od miodu;

Według Koszowska A., Dittfeld A., Nowak J., Ziara K., „Pszczoły i ich produkty-znaczenie dla zrównoważonego rozwoju roślin, zwierząt, i ludzi” 2013:

Miód, dzięki swoim właściwościom antybakteryjnym i przeciwwirusowym, z powodzeniem używany jest w leczeniu przeziębienia, grypy, stanów zapalnych, uporczywego kaszlu, pozytywnie działa na układ krążenia, pokarmowy i moczowy. Czy wiecie że, 1 764 706 – tyle kwiatów średnio muszą odwiedzić pszczoły, żeby wyprodukować zaledwie 0,3 kg miodu. Miód jest wolny od skażeń chemicznych, ponieważ wrażliwe na toksyny pszczoły zginęłyby zbierając zanieczyszczony, skażony nektar lub spadź. Miód jest jedynym produktem spożywczym, który się nie psuje.

Można wyróżnić wiele rodzajów miodu, co jest uzależnione od tego jaki pyłek pszczoły przynoszą do ula. Miody różnią się barwą, nutą smakową i co ważne innymi działaniami zdrowotnymi.

Najpopularniejsze rodzaje miodów to;

Miód akacjowy

Jest płynny i słodki, zawiera sporo węglowodanów, które są łatwo przyswajane. Warto go jeść, gdy organizm jest przemęczony, dla wzmocnienia odporności i w trakcie przeziębienia. Działa również łagodząco przy dolegliwościach żołądkowych oraz ze strony układu moczowego.

Miód gryczany

Ma charakterystyczny smak i ciemniejszą barwę, zawiera sporą dawkę witaminy C, B1, B2 i PP, jest bogaty w pierwiastki. Działa oczyszczająco, wzmacnia układ krwionośny (w tym pracę serca), przyspiesza gojenie ran (przez smarowanie) oraz regenerację organizmu, pomaga przy niedokrwistości, wynikającej z niedoboru żelaza.

Miód lipowy

Polecany szczególnie w przypadku infekcji dróg oddechowych ponieważ zwalcza przeziębienie, kaszel oraz zalegającą wydzielinę. Miód lipowy dobrze wpływa także na układ nerwowy, uspokaja, łagodzi stres i ułatwia zasypianie.

Miód rzepakowy

Ma z kolei najwyższą zawartość glukozy i aminokwasów i posiada on m.in. właściwości regeneracyjne. Jest zalecany podczas rekonwalescencji lub po długim wysiłku. Wspiera również oczyszczanie organizmu, pozwala uniknąć chorób układu krążenia, wzmacnia serce

i hamuje rozwój miażdżycy. Miód rzepakowy można używać zewnętrznie. Dzięki niemu można uniknąć pęcherzy, zakażeń i blizn po oparzeniach.

Miód wielokwiatowy

Jest najbardziej dostępny. Miód wielokwiatowy przede wszystkim wzmacnia układ odpornościowy, leczy przeziębienia oraz hamuje rozwój bakterii. Zawarte w miodzie cukry proste to źródło energii dla pracy serca.

Miód spadziowy

W zależności od rodzaju drzew różne są też właściwości miodu spadziowego. Miód ze spadzi drzew liściastych dobrze wpływa na pracę nerek, wątroby i układu moczowego. Miód ze spadzi iglastej niezawodny jest m.in. w łagodzeniu dolegliwości dolnych dróg oddechowych i układu pokarmowego oraz w chorobach układu krążenia.

Miód nektarowo-spadziowy

Działa bakteriobójczo, oczyszczająco i przeciwzapalnie pomagając w zaburzeniach układu pokarmowego oraz w problemach układu oddechowego. Wzmacnia cały organizm, dlatego polecany jest m.in. podczas anemii.

Miód wrzosowy

Ma niesamowity zapach i smak. Wykorzystywany przy przeziębieniach, hamuje rozprzestrzenianie się wirusów i bakterii w organizmie. Ma właściwości rozgrzewające. Polecany w chorobach oczu, przewodu pokarmowego, serca i układu krążenia.

Propolis pszczeli to lepka substancja żywiczna zbierana przez pszczoły z pączków, drzew i krzewów. Zawiera kilkaset różnorodnych związków chemicznych. Pszczoły używają propolisu do uszczelniania ula. Propolis pszczeli reguluje ciśnienie, używany jest też w leczeniu wrzodów.

Mleczko pszczele to kremowa wydzielina z gruczołów młodych pszczół robotnic, która zawiera minerały : wapń, miedź, żelazo, fosfor, potas, krzem i siarka. Mleczko pszczele zawiera również witaminy z kompleksu B i witaminę C. Witaminy zawarte w mleczku pszczelim mają pozytywny wpływ m.in. na układ nerwowy czy gojenie się ran.

Wosk pszczeli to budulec plastrów potrzebnych do wychowu młodych pszczół czy magazynowania miodu. Wosk pszczeli jest także naturalnym składnikiem świec, past do butów oraz wielu kosmetyków, jak pomadki czy maści.

Pyłek - roślinom do zapylenia potrzebne jest przeniesienie pyłku na znamię słupka. Pszczoły zbierając pyłek zapylają rośliny. Pszczoły są zapylaczami większości gatunków roślin na świecie. To właśnie dzięki pszczołom możliwa jest produkcja żywności mogącej zaspokoić potrzeby ludzkości. Pszczoły zbierają pyłek formując tzw. obnóża pyłkowe na tylnej parze nóg zaopatrzonej w koszynek . Powstałe w wyniku mieszania pyłku ze śliną obnóża przenoszone są przez pszczołę do ula gdzie składane są w komórkach plastra. Zmagazynowany w plastrze pyłek ulega przekształceniom w pierzgę.

Pierzga jest to pyłek roślin umieszczony oraz ubity w komórkach plastra, poddany procesowi fermentacji mlekowej. W temperaturze wnętrza ula pod wpływem bakterii mlekowych ulega fermentacji, a powstały w ten sposób kwas mlekowy o stężeniu około 3-3,5% dodatkowo konserwuje pierzgę. Pierzga posiada charakterystyczny kwaskowy smak i stanowi

podstawowe źródło białka w diecie larw pszczelich, z tego powodu magazynowana jest w miejscach składania jaj przez matkę pszczelą. W pierdze znajdują się liczne makro- i mikroelementy, a także witaminy z grupy B oraz rozpuszczalne w tłuszczach witaminy E, D i K.

Mleczko pszczele jest najmniej znanym, ale niezwykle cennym produktem pszczelim. Jest wydzieliną gruczołów gardzielowych pszczół robotnic. Przez całe życie mleczkiem karmiona jest matka pszczela. Larwy pszczół robotnic oraz trutni są również karmione mleczkiem, ale jedynie przez okres 3-4 dni. Skład mleczka pszczelego to w głównej mierze woda, lipidy, kwasy organiczne, proteiny oraz cukry. W składzie mleczka pszczelego znajdują się również substancje o charakterze antyoksydacyjnym. Dostępne handlowo mleczko pszczele najczęściej poddawane jest procesowi liofilizacji czyli suszenia sublimacyjnego. Zabezpieczone w ten sposób może być przechowywane przez dłuższy czas nie tracąc właściwości leczniczych.

Pocieszające jest to że, zwiększa się świadomość społeczeństwa dotycząca użyteczności i zagrożeń dla pszczoły miodnej. Doceńmy więc pracowitość tych owadów i to co robią dla nas i świata.

Joanna Przeworska-Erazmus