

Pozvánka na SAVinci kaviareň: Med pod lupou - čo skrýva pohár zlatého pokladu

21.5.2026 - Andrea Nozdrovická | SAV

Júnová SAVinci vedecká kaviareň bude patriť medu. Ten patrí k najstarším a tradičným liečivým produktom, no súčasný vysoký dopyt po tomto unikátnom prírodnom produkte spôsobuje nárast falšovania medu s lacnými cukrovými roztokmi. O tom, čo vlastne robí med medom, porozpráva v pondelok 1. júna 2026 od 19.00 hod. v Malej sále bratislavského Káčečka (4. poschodie OD Prior) Juraj Majtán z Ústavu molekulárnej biológie SAV, v. v. i.

Prednáška predstaví med nielen ako prírodné sladidlo, ale aj ako komplexnú funkčnú potravinu s preukázateľnými antimikrobiálnymi, antioxidačnými a hojivými vlastnosťami. Juraj Majtán tiež vysvetlí, čo by mal spotrebiteľ sledovať pri výbere medu – od kryštalizácie a arómy až po menej zrejmé znaky kvality. Odhalí svet sofistikovaného falšovania medu: od jednoduchého pridávania cukrových sirupov až po pokročilé metódy, ktoré dokážu oklamať bežné laboratórne testy.

Vedec počas prednášky tiež ukáže, ako moderná analytická veda, ako aj tzv. DNA metabarkódovanie – pomáha odhaliť aj tie najzákernejšie podvrhy.

A čo ak falšovaný med skutočne konzumujeme? Juraj Majtán vysvetlí aj potenciálne zdravotné riziká pri konzumácii falšovaného medu.

Spracovala: Andrea Nozdrovická

Grafika: Natália Feriančeková

https://www.sav.sk?doc=services-news&lang=sk&news_no=13655&source_no=20