

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

Datum 21.5.2026
Subjekt SAV
Autor Andrea Nozdrovická
Region Slovakia
Kategorie Food industry, Conferences and trade fairs, Science and research

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