



FALOŠNÝ MED NA PRVÝ POHĽAD NESPOZNÁTE

Viac o príčinách a dôsledkoch falšovania medu
sa dozviete na on-line konferencii

„Priemysel falšovania medu“ **8. novembra 2020.**

Bližšie informácie + on line prihlacovací formulár
nájdete na: www.beeconf.com



FALOŠNÝ MED NA PRVÝ POHĽAD NESPOZNÁTE

Celosvetový nedostatok medu a zvýšený dopyt po ňom zvyšuje v obchodoch podiel falšovaných medov. Je to až také zlé, že sa med stal treťou najviac falšovanou potravinou na svete.

Aj vy ste stáli v úžase pred regálom s medmi v hypermarkete? Cena za kilo medu niečo vyššie tri eurá? Viete efektívne včeláriť a zároveň predávať Váš med za podobnú cenu? Lebo ja to naozaj neviem! Na druhý pohľad je jasné, že v cene by mali byť náklady na výrobu, zisk pre producenta, obal, preprava, marža aspoň jedného distribútora a trošku peňazí snád aj pre hypermarket.

Aké včely, ktorí včelári, a v akej úžasnej krajine sú schopní takto produkovať med?

To že sa med falšuje, ba priam vyrába vo veľkom, treba povedať nahlas. Aj to, aké to má dôvody a dôsledky.

Pre väčšinu z nás sa medárska sezóna už skončila. Vraj najhoršia sezóna za posledných tridsať rokov. Chodíme sa pozeráť na prázdne konvy... Skúste hádať so mnou, či bude na Vianoce v tých regáloch dosť medu? Povedal by som, že áno a za dobrú cenu. Mizerný rok lokálnych producentov medu priam volá o záchranu a dovozy medov zo zahraničia. A verte, sú tam kúzelníci, ktorí to s medom vedia a nepotrebujú k tomu ani včely. To, že je to mŕtvy cukrový roztok s trochou prevareného medu, na etikete nie je napísané. Upravený repný, kukuričný, alebo ryžový sirup z továrne nevytvorili včely, nepodporil opelenie, včelárov ani prírodu a nemal by sa nazývať medom.

Ak si konzumenti medu zvyknú na lacné náhražky a nebudú rozoznávať kvalitu, pôvod a oceňovať vlastnosti živého medu od včiel, aký budú mať dôvod kupovať drahšie, hoci pravé medy? Ak svoje medy nepredáme za slušnú cenu, nevydržíme včeláriť!

Aj preto by ste si túto tému mali začať poriadne všímať! Napríklad tým, že sa prihlásite na on-line konferenciu **„Priemysel falšovania medu“** ktorá bude **8. novembra 2020**. Spolu s najlepšími svetovými odborníkmi „pichneme prst“ do falšovaného medu!

MVDr. Svetozár Ružička
za BeeConf, s.r.o

P.S.

On-line vzdelávanie sa stalo realitou v školách na univerzitách a aj vo firmách. V čase pandémie je to možnosť ako dostať užitočné informácie priamo domov.

Ak treba, požiadajte študentov vo Vašich rodinách, aby Vám pomohli s prihlásením.



Dr. Jeff Pettis
Researcher & Apimondia President



Ir. Étienne Bruneau
President of the Apimondia
Commission "Beekeeping
Technology and Quality"



Dr. Juraj Majtan
Head of the Laboratory of
Apidology and Apitherapy
at the Institute of Molecular Biology
Slovak Academy of Sciences



Prof. Norberto Luis Garcia
Professor of Apiculture

Prečo chránime med

Sme na rázcestí vnímania, čo je med? Voľná interpretácia definície medu spôsobila častý posun tejto výnimočnej potraviny obsahujúcej stovky delikátnych substancií k prehriatemu cukrovému sirupu s prísadou medu. Ak chránime med, chránime tým aj včelárov, prírodu a spotrebiteľov.

Priemyselná výroba medu

Ako sa falšuje med, a prečo je to možné? Viete, že existujú technologické postupy výroby „rýchleho medu“? Aký veľký je súčasný trh s medom a čo ho poháňa?

Vlastnosti „živého“ medu

Čo sú „živé“ molekuly? Zaujíma vás, v čom spočíva biologická hodnota potravín? Ako rozumieť biochémiu medu? Aké sú vlastnosti pravého včelieho medu? A ako vplyva technológia spracovania a uskladnenie medu na jeho biologickú hodnotu a vlastnosti?

Boj proti medovým podvodom

Aký veľký je súčasný svetový problém falšovania medu? Čo prináša historicky najväčšie straty včelárom? Falšovanie medu, ktoré obchádza potrebu opelenia rastlín, ohrozuje aj ročnú poľnohospodársku produkciu v objeme stoviek miliárd USD, globálnu potravinovú bezpečnosť a ekologickú udržateľnosť.

**Blížšie informácie + on line prihlacovací formulár
nájdete na: www.beeconf.com**