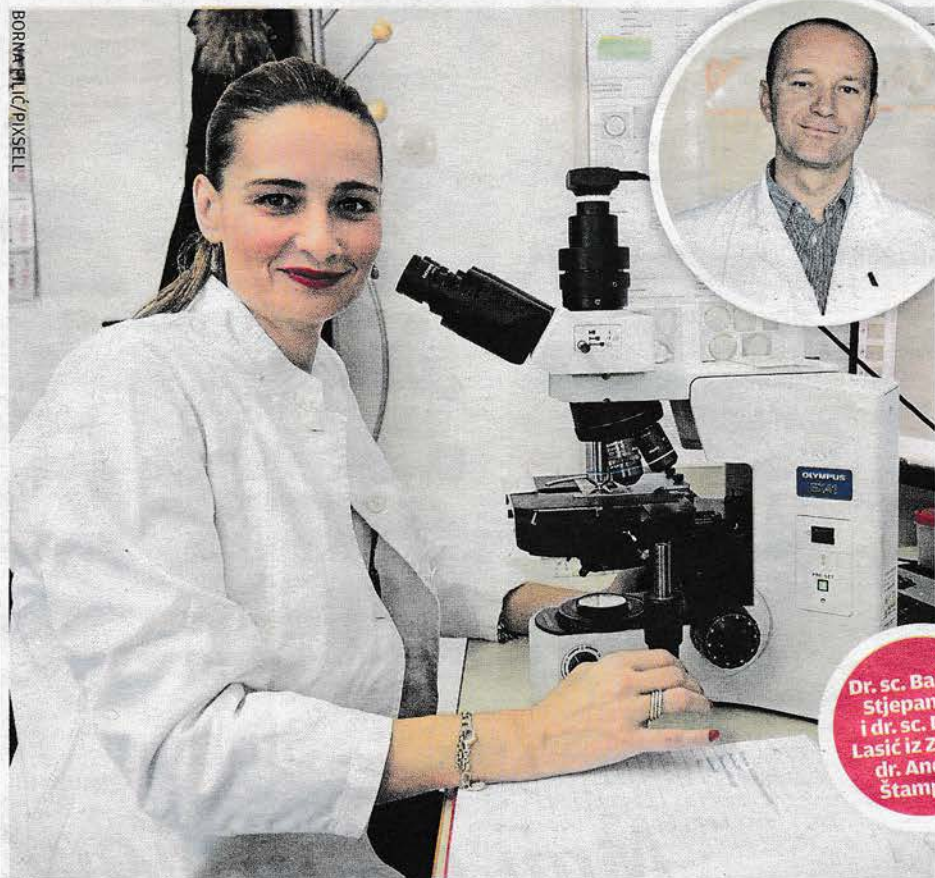


BORNERLUTIC/PIXSELL



Dr. sc. Barbara Stjepanović i dr. sc. Dario Lasić iz Zavoda dr. Andrije Štampara

prisutne – opisuje iskustva iz prakse i posljednje analize meda dr. sc. Barbara Stjepanović, voditeljica Laboratorija za aerobiologiju u spomenutoj ustanovi.

Odakle je med, upravo to određuje dr. Stjepanović analizom peluda biljaka pri čemu nailazi i na primjere da u medu od kadulje te biljke uopće nema, ali i još puno toga. A med je proizvod koji je nemoguće kopirati, naglašava njezin kolega dr. sc. Dario Lasić, voditelj Laboratorija za kemijske analize hrane. Kako kaže, pčela nosi i ostavlja svoje autentične stvari poput dijasaze, odnosno pčelinje sline, što je bitan indikator u analizi meda.

Još je jedan indikator i HMF, zagrijana fruktoza, do kojeg dolazi ako se u med ukuhava neki sirup ili šećer. Ako je u kilogramu meda više od 40 mg HMF-a, taj med može biti i krivotvorina ili je jednostavno pregrijan zbog lošeg čuvanja i manipuliranja medom. Oni koji patvore med dobro znaju omjer šećera u pravom medu i dizajniraju fruktozni sirup – objašnjava dr. Lasić te dodaje da u Hrvatskoj još nema uređaja koji sa velikom sigurnošću otkriva patvorine, zbog čega pojedine uzorke šalju u Bremen, gdje se dokazuje podrijetlo šećera koji mogu biti iz trske, repe pa čak i riže i tapioke! Tapioke?

**Stavljaju i tapioku**

– Da, zato što je jako slična našim medonosnim biljkama i onda ju je teže laboratorijima otkriti – otkrivaju dr. Stjepanović i dr. Lasić. Izuzev svega toga, ono što potrošači moraju znati jest da je u, primjerice, medu od bagrema dovoljno 20 posto bagremovih zrnaca. To je samo jedno od pravila koje je potrošačima uglavnom nepoznato, kao i značenje onog čestog opisa na deklaraciji meda kada stoji da potječe “iz EU i non EU zemalja”. – To znači da je taj med najčešće iz Kine – kažu ovi istraživači uz napomenu da je hrvatski med iznadprosječne kvalitete, no da se još nismo nametnuli i zaštitili ga u EU te nam je na tržištu puno patvorina ili kineskog meda, čime su ugrožena naša ekonomska prava jer kupujemo med koji nije med, nema terapeutska svojstva i ne čini dobro našem organizmu.

# U uvoznom medu od lavande šećera i ulja ima previše

**PREPORUKA STRUČNJAKA** Treba kupovati domaći med koji je iznadprosječno kvalitetan, ali uvozimo kineski med jer se nismo uspjeli nametnuti na tržištu EU

**Ivana Rimac Lesički**  
ivana.rimac-lesicki@vecernji.net

Otopljeni šećer s kapljicom eteričnog ulja lavande samo je jedna od krivotvorina meda na našem tržištu. Ovu “mješavinu” kupujemo i skupo plaćamo kao med od lavande.

**Analiza peluda biljaka**

Naravno, to ne znači da je svaki med takav, no temeljitim analizama stručnjaci Nastavnog zavoda za javno

zdravstvo dr. Andrije Štampara doista otkrivaju svakakvu “kemiju” u teglicama meda. Uzorke im donosi poljoprivredna inspekcija ili pak sami trgovci koji žele provjeriti što kupuju i stavljaju na police. I na tim policama doista ima svačega, a ponajviše meda uvezenog iz Kine.

– U Kini su smislili način da nasipaju različite vrste peluda pa na analizu dobijem med krcat peludom i vidim da je to umjetno stvoren med s dodanim šećerima. Imali smo klasični mediteranski med u kojem su se odjednom našla zrnca vrbe, što je nemoguće jer neke vrste na tom području jednostavno nisu niti mogu biti

**SAVJETI**

1. Kupovati hrvatski med, savjetuju dr. sc. Barbara Stjepanović i dr. sc. Dario Lasić
2. Najbolje je izbjegavati med od kadulje ili lavande, koji se jako osjeti i vrlo intenzivno miriše na biljku
3. Med od bagrema mora biti vrlo svijetle žute boje i nježne arome
4. Med od kestena može se prepoznati po tamnosmeđoj boji te mora biti bistar i gorak
5. Kupci moraju dobro čitati deklaracije i sami odlučiti kupiti hrvatski med ili mješavine iz različitih zemalja

**U Hrvatskoj još nema uređaja koji sa sigurnošću otkriva patvorine**