

Link do produktu: <https://herbalekadonis.pl/miod-manuka-550-250g-p-1846.html>

MIÓD MANUKA 550+ 250G

Cena	234,98 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	0013122
Kod EAN	9421023629015

Opis produktu

Miód Manuka 550+ MGO™ 250g (nawet 770,5 mg MGO/kg)

Skąd pochodzi Miód Manuka?

Miody Manuka na tle innych miodów europejskich i tropikalnych charakteryzuje przede wszystkim rdzenne pochodzenie. Powstają one jedynie w nielicznych rejonach Nowej Zelandii będących naturalną ostoją rzadkich krzewów z rodzaju *Leptospermum scoparium*.

Badania miodów manuka

Przeprowadzone w 2018 roku badania zawartości metylglyoxalu w słoikach **Miodów Manuka MGO™**, okazały się niezwykle optymistyczne. Wynika z nich, że rzeczywista zawartość metylglyoxalu w **miodach Manuka** może być nawet o 200 mg wyższa, niż deklarowana przez producenta.

[Przeczytaj więcej o badaniach metylglyoxalu](#)

Czym jest Miód Manuka?

W 2013 r. przy udziale rządu Nowej Zelandii powołano grupę roboczą ds. zdefiniowania kryteriów służących kwalifikacji produktów pszczelich określanych mianem **miodów Manuka**. Według opracowania z lipca 2014 r. miody Manuka to miody jednorodne, które zostały wytworzone wyłącznie na terytorium Nowej Zelandii, w czasie który pokrywa się z okresem kwitnienia **krzewów Manuka**, które są wytworzone w zasadniczej większości z nektaru roślin z gatunków *Leptospermum scoparium*. Miody te powinny charakteryzować się dodatkowo takimi cechami jak: odpowiedni zakres przewodności właściwej, wyjątkowy smak określany jako mineralny, lekko gorzki; silnie aromatyczny zapach z wyczuwalnymi nutami wilgotnej ziemi i wrzosu; obecnością pyłku charakterystycznego dla krzewów Manuka oraz składników, w tym: **methylglyoxalu (MGO™)** (Science and characterising **Manuka honey** – Current and future science to support a definition. Ministry for Primary Industries, New Zealand Government. July 2014).

Czym jest MGO™?

MGO™ to skrót od **Methylglyoxal** – naturalnej substancji uznanej przez naukowców za charakterystyczny składnik miodów Manuka, które ze względu na jego wysoką zawartość odróżniają się od innych miodów dostępnych na rynku. Badania nad składem **miodów Manuka i methylglyoxalem** prowadził prof. Thomas Henle z Politechniki Drezdeńskiej - jeden spośród czołowych badaczy żywności na świecie. Wnioski prof. Henle zostały poparte przez naukowców nowozelandzkich m.in.: prof. Molana, wcześniejszego prekursora badań miodów Manuka. W ten sposób powstała metoda mierzenia i oznaczania jakości miodów **Manuka - MGO™**, która jest obiektywna i powtarzalna.

Firma Manuka Health New Zealand jest prekursorem i liderem naukowym metody MGO™ oraz wiodącym eksporterem wysokiej jakości miodów Manuka. Jako pierwsza wprowadziła oznaczenie jakości handlowej miodów Manuka metodą mierzenia **methylglyoxalu - MGO™** (od 2007r.) i wywarła wyraźny wpływ na prace naukowe i urzędnicze związane z jakością miodów Manuka w Nowej Zelandii i na Świecie

