

Bratislavská vedecká cukráreň

RNDr. Ľubomíra Tóthová, PhD.

„Čo všetko sa dá zistiť zo slín,...ktoré sa nám zbiehajú aj pri vianočnom stole?“

Dňa 19. 12. 2017 o 9.00 hod. v CVTI SR

Anotácia

Človek si niekedy odplúje od hnusu, niekedy, lebo sa mu chce, ale doma nás všetkých učili, že plúť sa nepatrí a bodka. No, možno sa to zmení. Možno si budete musieť odplúť u lekára. Učili sme sa, že slina pomáha tráveniu, ale obsahuje oveľa viac ako len tráviace enzýmy, hormóny, baktérie, DNA - vlastnú, prípadne cudziu, ale aj onkomarkery, či rôzne iné zaujímavé látky. To všetko sa dá v takom plúvanci nájsť, merať a využiť pri diagnostike chorôb. Tak, ako sa vylučujú látky obličkami do moču, tak sa vylučujú látky, ktoré prechádzajú slinnými žľazami, do slín. Takže slina je vlastne odpadový produkt, v ktorom vieme stanoviť tie látky, ktoré sa tam hromadia, podobne ako v krvi, či moči. Aj u nás na Slovensku sa snažíme posúvať výskum sliny dopredu. Takže ak chcete vedieť o slinách viac, prídte diskutovať a dozviete sa, že sú fascinujúcou tekutinou, ktorá okrem iného znamená najmä pre pacientov vítanú neinvazívnu metódu v zisťovaní rôznych ochorení.

RNDr. Ľubomíra Tóthová, PhD. – mladá molekulárna biologička a vedecko-výskumná pracovníčka Ústavu molekulárnej biomedicíny LF UK, zaoberá sa hľadaním nových markerov rôznych ochorení v slinách. Tieto ochorenia zahŕňajú najmä obličkové ochorenia a ochorenia ústnej dutiny. Na Ústave molekulárnej biomedicíny LF UK zavádzala meranie markerov oxidačného a karbonylového stresu v plazme aj v slinách.

Čo je Vedecká cukráreň?

Ide o pravidelné stretnutia študentov stredných škôl s osobnosťami slovenskej vedy, výskumu a techniky. Národné centrum pre popularizáciu vedy a techniky v spoločnosti pri Centre vedecko-technických informácií SR (CVTI SR) v Bratislave oslovuje vedcov – odborníkov, ktorí populárnou formou a jednoduchým spôsobom vedia študentom vysvetliť zložitosti vedeckého výskumu. Vedecká cukráreň je pre študentov aj jedinečnou príležitosťou a priestorom na konfrontáciu vlastných poznatkov a názorov na dianie vo vede a technike. Vo vedeckej cukrárni sa diskutuje v uvoľnenej a priateľskej atmosfére pri čaji, minerálke a koláčikoch a svoje zohráva aj mimoškolské prostredie. Témy vedeckých cukrární sa vyberajú podľa aktuálnosti. Vedecká cukráreň trvá cca 90 minút (45 minút vystúpenie vedca a 45 minút diskusia).

Kontakt pre médiá – Komunikačný odbor Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR:
tel: 02/59 374 253, tacove@minedu.sk

Kontakt pre médiá – Centrum vedecko-technických informácií SR:
Eva Vašková, tel.: 02/ 69 253 113, eva.vaskova@cvtisr.sk