



Bratislavská vedecká cukráreň

Dr. Domenico Pangallo, DrSc.

„Kultúrne dedičstvo a mikroorganizmy – škodcovia alebo pomocníci? “

Dňa 22. 5. 2018 o 9.00 hod. v CVTI SR

Anotácia:

Mikroorganizmy sa nachádzajú kdekoľvek na našej planéte a sú schopné kolonizovať rozmanité prostredia. Medzi nimi sú aj mikroorganizmy, ktoré sú pre nás veľmi nebezpečné a nazývame ich patogény. „Patogénne“ mikroorganizmy sú okrem iného prítomné na rôznych objektoch nášho kultúrneho dedičstva (maľby, knihy, pergameny, kamenné sochy, stavebný materiál, drevo, textilie, fotografie, syntetické polyméry a iné). Na týchto predmetoch môžu vytvárať komplexné komunity (zahrňujúc baktérie, plesne, archaea), ktoré degradujú tieto materiály a tým pádom aj našu minulosť a históriu. V našej práci študujeme tieto mikrobiálne komunity pomocou kombinácie metód mikrobiológie a molekulárnej biológie a biodegradačných testov a dúfame, že nájdeme vhodné „eco- friendly“ stratégie pre ochranu nášho cenného a krehkého kultúrneho vlastníctva.

O prednášajúcom:

Charakter vedeckej kariéry Dr. Pangalla sa dá sumarizovať ako ochrana našich tradícií pomocou analýz rozmanitých mikrobiologických agensov zodpovedných za kvalitu potravín a deterioráciu kultúrneho dedičstva. Práce Dr. Pangalla sú zamerané na štúdie mikrobiologických aktérov zahrnutých v procesoch „starovekej“ fermentácie vyúsťujúcej do potešenia z nezabudnuteľných chutí a zachovanie a ochrana našich poznatkov a vedomostí (uložených v historických knihách, pergamenoch a dokumentoch), spomienok (zaznamenaných v podobe fotografií a kinematografických filmoch) a krásy (reprezentovanej rozmanitými umeleckými predmetmi). Hlavným prínosom Dr. Pangalla je vytvorenie prvého laboratória na Slovensku, ktorého poslaním je analyzovať mikrobiálne komunity zodpovedné za biodeterioráciu kultúrneho dedičstva.

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, tlacove@minedu.sk.

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