

**Ing. Alexander Szokolay, DrSc.,
popredný potravinársky chemik a hygienik osemdesiatročný**

Ing. Alexander Szokolay, DrSc. sa narodil 15. júla 1925 v Slovenskom Komlóši na juhu Maďarska, kde v 18. storočí zaľudňovali Slováci úrodné kraje, ktoré opustili Turci po ich invázii do Strednej Európy. V slovenskej učiteľskej rodine sa neskôršie narodil syn Alexander, ktorý sa spolu s rodičmi vrátil po druhej svetovej vojne na Slovensko. V Bratislave začal a úspešne dokončil štúdium na Slovenskej vysokej škole technickej (teraz STU) na jej terajšej Fakulte chemickej a potravinárskej technológii.

Do prvého zamestnania nastúpil v roku 1951 vo Výskumnom ústave potravinárskeho priemyslu. Potom v r. 1953 prijal miesto vedúceho chemického laboratória na Výskumnom ústave hygieny. Tu sa z mladého pracovníka Szokolaya stal v priebehu viac ako 20 rokov popredný vedecký pracovník chémie požívatín (food chemistry) s užším zameraním na hygienu požívatín a predmetov dennej potreby.

Jeho prvým významným počinom bola experimentálna vedecká práca dotýkajúca sa syntetických potravinárskych farbív z hľadiska hygieny. Už tu sa prejavil jeho zmysel pre širšiu spoluprácu, v tomto prípade s kolegami z Výskumného ústavu hygieny v Prahe, menovite s Ing. Zdenom Malkusom, CSc. Výsledkom tejto viacročnej experimentálnej spolupráce bola obhájená dizertačná práca a knižná publikácia - Szokolay, A. - Malkus, Z.: *Hygienická problematika farbív používaných v potravinárstve* (1966). Za ňu obdržali jej autori prestížnu Kabrheluvu cenu čsl. Hygienickej spoločnosti.

V ďalšom období sa venoval experimentálnej a organizačnej práci v problematike pesticídov v potravinovom reťazci. Túto rozpracoval so svojimi spolupracovníkmi ako ekotoxikológii natol'ko, že dosiahli významné Európske úspechy. Vo veci aplikácií týchto štúdií v celej šírke kontaminantov a aditív zastupoval ČSSR v medzinárodných komisiách Codex Alimentarius.

Počas experimentálnych štúdií sa aj teoreticky zapodieval otázkou, čo je „toxická“, „škodlivosť a užitočnosť“, čo sú „cudzorodé látky“ v požívatínach. Spolu s manželkou lekárkou toxikologičkou vytvorili ucelený team na poli „risk assessment“, ktorý je dodnes aktívny.

Vďaka nadobudnutých experimentálnych skúseností v oblasti cudzorodých látok a ich posudzovania z hľadiska ich neškodnosti a škodlivosti v požívatínach, prišiel na myšlienku zorganizovať vynikajúcich odborníkov na napísanie a vydanie pozoruhodného knižného diela „*Cudzorodé látky v požívatínach*“. Jeho autormi sú Prof. MUDr. L. Rosival, DrSc. a Ing. A. Szokolay, DrSc. Toto dielo vyšlo v r. 1969 a v druhom vydaní v r. 1983. Po doplnení a úprave pre nemecké odborné publikum vyšla táto monografia v nemeckom preklade pod názvom „*Fremd- und Zusatzstoffe in Lebensmitteln*“ (Rosival, Engst a Szokolay, v r. 1978 v Lipsku).

Súbomým výsledkom týchto experimentálnych štúdií a bohatej publikačnej činnosti v renomovaných domácich a zahraničných časopisoch bolo obhájenie doktorskej dizertačnej práce a udelenie akademického titulu doktor technických vied (DrSc.) menovanému na Vysokej škole chernickotechnologickej v r. 1980 v Prahe.

Vyzretú vedeckú osobnosť jubilanta si všimlo aj vedenie Potravinárskeho smeru Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU a poverilo ho externe prednášať predmety „Základy hygieny a chemizácia v potravinárstve“. Túto pedagogickú činnosť vykonával nepretržite v r. 1966 až 1991. Na jeho zaujímavé prednášky, popretkávané pozoruhodnými realizačnými výstupmi z jeho bohatých skúseností, si ešte dnes s uznaním spomínajú mnohí jeho starší poslucháči.

Už svetoznámy vedecký pracovník v odbore chémie potravín s dobrými organizačnými schopnosťami, ktorý si vytváral prirodzenú autoritu a dôveru u svojich spolupracovníkov, ako aj u oficiálnych riadiacich orgánov, prijal v r. 1981 ponuku prevziať riaditeľské miesto vo Výskumnom ústave potravinárskom v Bratislave. Tento ústav až do jeho odchodu do dôchodku všemožne zveľaďoval a orientoval ho na systematický výskum potravín v zmysle zvyšovania ich nutričnej hodnoty a minimalizáciu kontaminácie cudzorodými látkami.

Aktivitu vyvíjal aj na poli vedeckej literatúry. Náš časopis transformoval v r. 1982 z ústavného zborníka na prvý celoslovenský vedecký časopis potravinárskeho výskumu.

Jubilant ani po odchode do dôchodku neostal nečinným. Vrátil sa do zdravotníctva, kde v súčasnosti odovzdáva svoje bohaté teoretické vedomosti a praktické skúsenosti mladším aktívnym spolupracovníkom.

Ing. Szokolay bol za svoju vedecko-výskumnú činnosť oficiálnymi orgánmi a vedeckými spoločnosťami hodnotený početnými vyznamenaniami, za aktívny prínos v oblasti vedy a výskumu pre rozvoj potravinárstva na Slovensku a úspešné zastupovanie slovenskej vedy a výskumu na medzinárodnej úrovni.

Celá slovenská, ale aj široká medzinárodná verejnosť, ako aj jeho priatelia a najbližší dlhoroční spolupracovníci mu ďakujú za celoživotný prínos pre vedu o požívatínach všeobecne a za jeho jedinečný príspevok k poznatkom o cudzorodých látkach v tomto odbore.

Potešiteľné je, že jubilant oslavuje svoje 80. narodeniny v plnej aktivite svojich tvorivých schopností. Úprimne mu želáme do ďalších rokov pevné zdravie a šťastie v jeho osobnom živote.

Redakčná rada

Doc. Ing. Vladimír Palo, PhD. – 75 rokov

Doc. Ing. Vladimír Palo, PhD. sa narodil 30. septembra 1930 v Bánovciach nad Bebravou, okres Topoľčany. V rokoch 1949–1953 študoval na terajšej Fakulte chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave, kde absolvoval študijný odbor „Technológia mlieka a tukov“ a stal sa asistentom v tom istom odbore. V roku 1965 obhájil kandidátsku dizertačnú prácu a v roku 1979 sa habilitoval v študijnom odbore „Chémia a technológia požívatín“ kde pracoval ako docent

študijného odboru „Technológia mlieka a tukov“. Viac rokov zastával funkciu zástupcu vedúceho katedry. V školskom roku 1981/82 bol prodekanom Chemicko-technologickej fakulty SVŠT.

Od začiatku svojej profesionálnej kariéry sa zaoberá mliekarstvom. Jeho pedagogická a vedeckovýskumná práca boli predovšetkým zamerané na chémiu a technológiu mlieka, zrenie syrov a na aplikáciu chromatografických metód v analýze mlieka a mliečnych výrobkov, ktorou významne prispel k rozvoju tohto odboru. Stal sa uznávanou autoritou nielen u nás, ale i v zahraničí, najmä prácami v oblasti štúdia arómy mliečnych výrobkov a prácami o využívaní plynovej chromatografie v analýze mastných kyselín mliečneho tuku a prchavých látok tvoriacich chuťnosť syra typických slovenských ovčích syrov. Publikoval vyše 170 vedeckých a odborných prác, je autorom, resp. spoluautorom 11 patentov, mnohých zlepšovacích návrhov, 4 knižných publikácií a 2 vysokoškolských skrípt z odboru mliekarstva, bol koordinátorom 10 výskumných projektov. Vo veľkom rozsahu sa angažoval v prekladateľskej činnosti odbornej mliekarskej literatúry. Jeho vedecká, výskumná a publikačná činnosť si skutočne zasluhuje vysoké uznanie, pretože v chémii a technológii mlieka snáď neexistuje oblasť, ktorej by jubilant nebol venoval svoju pozornosť.

Svoje bohaté vedomosti a skúsenosti z mliekarstva uplatňoval ako člen celého radu odborných komisií, vedeckých rád výskumných ústavov, v redakčných radách, hodnotiteľských komisiách a pod. Je členom redakčnej rady Bulletin potravinárskeho výskumu. Bol dlhoročným členom Národného komitétu Medzinárodnej mliekarskej federácie, kde viedol komisiu pre vedu a výchovu. Je bývalým členom ČSAZ, je Čestným členom a bol dlhoročným funkcionárom Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodárske, lesnícke a potravinárske vedy pri SAV, členom komisie pre štátne záverečné skúšky, zakladateľom a odborným garantom periodických vedeckých sympózií o aromatických látkach v požívatinách. Úspešnú vedeckú aktivitu vyvíjal ako spolupracovník bibliografickej sekcie časopisu Journal of Chemistry.

Ako univerzitný docent na FCHPT STU vchoval množstvo vysokoškolských odborníkov - mliekarov a doktorandov. Za významnú pedagogickú, vedeckovýskumnú a organizátorskú činnosť bol docent Palo ocenený mnohými uznaniami a vyznamenaniami. Je nositeľom Pamätnej a Striebornej medaily SVŠT, medaily Čs. akadémie zemédskej, Pamätnej medaily Facolta di Agrari Università degli Studi di Bologna a medaily Juraja Fándlyho Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske a veterinárske vedy pri SAV a ďalších ocenení.

Pán docent, dovoľte nám, aby sme Vám pri príležitosti Vášho životného jubilea v mene širokej obce potravinárov, Vašich bývalých študentov i v mene redakcie časopisu Bulletin potravinárskeho výskumu zaželali veľa zdravia, úspechov, rodinného šťastia a spokojnosti do ďalších rokov života.

Redakčná rada

Životné jubileum RNDr. Pavla Farkaša, CSc.

V lete tohto roku sme si pripomenuli 50. výročie narodenia významného pracovníka v oblasti potravinárskych vied - RNDr. Pavla Farkaša, CSc. Náš jubilant sa narodil 10.7.1955 a po ukončení štúdia a vedeckej aspirantúry na Prírodovedeckej fakulte UK v Bratislave nastúpil v r. 1983 do Výskumného ústavu potravinárskeho v Bratislave. Na tomto pracovisku sa počas 20 rokov vypracoval na významného, medzinárodne uznávaného vedeckého pracovníka, keď postupne pracoval v takých oblastiach, ako sú vývoj metód analýzy rezíduí pesticídov v potravinách plynovou chromatografiou, vypracovanie postupov prípravy vysokoúčinných sklených kapilárnych kolón s imobilizovanými stacionárnymi fázami pre plynovú chromatografiu, izolácia, identifikácia a štúdium mechanizmov tvorby prchavých sírnych zlúčenín v potravinách (cibuľa, cesnak), budovanie databázy plynovochromatografických elučných indexov, hmotnostných spektier a ďalších významných údajov prchavých aromatických látok ako prostriedku ich identifikácie v potravinách. Táto databáza bola budovaná v rámci medzinárodnej spolupráce s TNO-CIVO, Zeist, Holandsko, INRA, Dijon, Francúzsko a Technickou univerzitou Graz, Rakúsko. Ďalej sa venoval optimalizácii chuťových vlastností dehydrovaného slepačieho mäsa v rámci medzinárodného projektu s Technickou univerzitou v Gazi, výsledky boli odovzdané Nestlé Food Prievdza, autentifikácii slovenských odrodových vín na základe zloženia prchavých látok, vývoju technologických postupov výroby vybraných prírodných aromatických látok do potravín, atď. Výsledky svojej vedeckej činnosti publikoval vo významných svetových vedeckých časopisoch a o aktuálnosti jeho prác svedčí intenzívna odozva na jeho práce vo vedeckých kruhoch a periodikách. Okrem vedeckej činnosti sa venoval i pedagogickej činnosti, keď viedol prednášky a semináre pre študentov Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU Bratislava a účastníkov kurzu organoleptickej analýzy potravín v oblasti inštrumentálnej analýzy prchavých aromatických látok. V rokoch 1994 až 1998 pracoval vo funkcii podpredsedu výkonného výboru AOAC International, sekcie pre Strednú Európu. V r. 2003 sa rozhodol zmeniť svoje pôsobisko a nastúpil do funkcie výkonného riaditeľa firmy Monoprix s. r. o., v ktorej doposiaľ stále pôsobí. Na pôvodné pracovisko však nezabudol a tak ho – a veľmi radi – vídame vo Výskumnom ústave potravinárskom, ktorý naďalej využíva jeho bohaté teoretické i praktické skúsenosti a tak nám aspoň sčasti nahrádza to, čo sme ako organizácia v jeho osobe stratili. Milý náš jubilant, do ďalších rokov Ti prajeme najmä veľa zdravia, ale i pracovných a osobných úspechov a v neposlednom rade i veľa vedeckých nápadov a ich úspešných realizácií v podnikateľskom prostredí.

Redakčná rada

Spomienka na Ing. Vladimíra Smirnova, CSc.

V tomto období by sa dožil významného životného jubilea 75 rokov jeden z najvýznamnejších potravinárskych vedcov - Ing. Vladimír Smirnov, CSc - jedinečný vysokoškolský pedagóg.

Ing. Vladimír Smirnov, CSc. sa narodil 23.10.1930. Po ukončení štúdia na Chemickotechnologickej fakulte SVŠT v Bratislave začal pracovať v kontrolnej sfére, zameranej na kvalitu potravinárskych výrobkov. V roku 1964 sa vrátil späť na Chemickotechnologickú fakultu SVŠT, kde využil svoje praktické skúsenosti z oblasti kontroly potravín, ale najmä prirodzené vlastnosti znamenitého vysokoškolského pedagóga, tvorivého výskumníka a nadšeného organizátora. Podieľal sa na výchove mnohých generácií potravinárskych vysokoškolsky vzdelaných odborníkov, ktorí v súčasnej dobe zastávajú rozhodujúce miesta v potravinárskom priemysle.

Žiaľ, zdravotné problémy mu predčasne zhatili životné plány a predsavzatia a v konečnom dôsledku spôsobili predčasný odchod z našich radov. Milý Vlodo, ďakujeme Ti za všetko, čo si pre nás urobil a vážime si spomienky na to, čím si pre nás bol a znamenal...

Redakčná rada