



***Prof. Ing. Václav Koman, DrSc.
jubiluje***

Dovoľujeme si oznámiť širokej potravinárskej verejnosti, že v novembri 2002 oslávil 75. narodeniny emeritný profesor Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave, profesor Václav Koman. Jubilant je tak známa osobnosť, že je zbytočné podrobne opisovať jeho profesijnú kariéru, pre mladších kolegov však odporúčame upriamiť pozornosť na náš časopis spred piatich rokov (ročník 36, číslo 4, s. 283).

Predseda len, pri príležitosti tohoto vzácného jubilea, chceme aj takto verejne oceniť bohaté dielo nášho oslávenca. Profesor Koman je ten, kto stál pri zrode potravinárskej vedy na Slovensku a s jemu vlastným zánietením a osobnou charizmou ovplyvňuje koleso potravinárskych dejín i dnes, či už na poli odbornom alebo edukačnom. Širokým vedeckým oblúkom sa dostal od papierovej chromatografie lipidov (*Chemické zvesti*, 9, 1958, s. 525), cez plynovú chromatografiu mastných kyselín (*Journal of Chromatography*, 45, 1969, s. 95), výpočtové spracovanie stužovacieho procesu jedlých olejov a tukov (*Journal of the American Oil Chemists Society*, 46, 1981, s. 102) až k problematike bezpečnosti potravín (*Harmónia*, júl 1996, s. 18). Na tejto, často strastiplnej ceste, lebo nové myšlienky vždy provokujú, stihol vychovať aj desiatky odborníkov, užitočných v mnohých rezortoch nášho hospodárstva, predovšetkým vo sfére výrobnopriemyselnej, ale i vo vedecko-výskumnej, či vo výchovno-vzdelávacom procese. Tento rozmer výsledkov jeho práce je asi to, čo je potrebné hodnotiť najvyššie. Možno konštatovať, že profesor Koman splnil toto svoje poslanie v miere vrchovatej.

Celoživotná pedagogická a výskumná činnosť pána profesora bola zameraná na štúdium lipidov, predovšetkým tukov a olejov, respektíve triacylglycerolov a ich sprievodných látok. Na pôde fakulty založil a rozvinul študijný odbor zameraný na tuky, detergenty a kozmetiku. Veľkú pozornosť venoval aj spolupráci s tukovým priemyslom, riešil mnohé problémy súvisiace s procesom získavania, rafinácie a premien štruktúr rastlinných olejov a tukov. nášho jubilanta si vážime aj ako jedného z prvých a stálych spolupracovníkov nášho časopisu, neúnavného propagátora slovenskej vedy.

Životné jubileum profesora Komana považujeme za vhodnú príležitosť poďakovať mu za všetko, čo vykonal v prospech rozvoja slovenského potravinárstva, osobitne rozvoja odboru chémie a technológie lipidov, a popriať mu ešte veľa tvorivých rokov. Úprimne mu želáme, aby si zachoval doterajšiu sviežosť ducha, veľa životného elánu a optimizmu, ako aj pevné telesné zdravie.

Redakčná rada

Prof. Ing. Alexander Dandár, DrSc. - 65 ročný

Šesťdesiatepiate výročie narodenia Prof. Ing. Alexandra Dandára, DrSc, popredného slovenského a európskeho cukrovarníka, je príležitosťou pripomenúť si jeho doterajšiu životnú dráhu a vykonanú prácu.

Po skončení štúdia na Chemickotechnologickej fakulte SVŠT absolvoval prax v cukrovaroch a neskôr sa stal aspirantom v odbore chémia a technológia sacharidov na Fakulte chemickej a potravinárskej technológie STU, po úspešnom obhájení kandidátskej dizertačnej práce začal pôsobiť v pedagogickom a výskumnom procese na Katedre sacharidov a konzervácie potravín na svojej Alma mater. Jeho pedagogický a vedecký rast bol dynamický a zavŕšil ho získaním titulu DrSc. a menovaním za profesora pre odbor chémia a technológia požívatín.

Medzitým absolvoval niekoľko študijných pobytov na popredných nemeckých univerzitách a rad kratších pobytov na iných univerzitách a vedeckých pracoviskách, ako aj vo významných európskych cukrovaroch.

Ťažiskom jeho pedagogicko-výskumnej činnosti je chémia a technológia potravín v širšom slova zmysle. Vo vedeckovýskumnej činnosti sa užšie venoval najmä problematike fyzikálno-chemických procesov pri spracovaní cukrovej repy. Jubilant tiež významnou mierou prispel k rozširovaniu databázy základných veličín pre chemicko-inžinierske výpočty. Prioritné výsledky svojich prác publikoval v početných našich i zahraničných vedeckých a odborných časopisoch a prezentoval na viacerých významných vedeckých zahraničných podujatiach.

Nesmieme zabudnúť, že jubilant nie je iba cukrovarník, ale patrí k významným slovenským potravinárom, o čom svedčí celý rad publikácií týkajúcich sa škrobu, aromatických a chuťových látok, netradičných výrobkov a surovín a i.

Pre pedagogickú prácu menovaného je samozrejmosťou, že svoje prednášky neustále dopĺňa o nové teoretické a praktické poznatky z literatúry, ako aj o vlastné experimentálne podložené výsledky. Spolu so svojimi spolupracovníkmi napísal viacero učebných textov, podieľal sa na vypracovaní poľsko-slovenského a slovensko-poľského technického slovníka. Jeho pedagogické kvality ocenili viaceré európske technické univerzity, kde pôsobil ako hosťujúci prednášateľ. Pre pedagogickú prax jubilanta je charakteristické využívanie modernej didaktickej techniky - výukové filmy, videokazety o technologických procesoch cukrovarníckej prevádzky, na príprave ktorých sa aj sám podieľal ako odborný poradca. Svoju vedeckú a pedagogickú erudíciu využíval aj vo výchove nových odborných a vedeckých pracovníkov pre potravinárske odbory, viedol takmer sto diplomových prác, vchoval niekoľko aspirantov, bol jedným z iniciátorov prvého československého postgraduálneho štúdia pre cukrovarníkov.

Jubilant sa angažuje nielen ako prednášajúci a vedecký pracovník, ale tiež ako organizátor mnohých vedecko-odborných stretnutí, konferencií, seminárov a pod. Do života uviedol napr. medzinárodnú periodickú konferenciu LABORALIM, zameranú na nové poznatky v analýze potravín a na riešenie odborných problémov v tejto oblasti.

Profesor Dandár sa stal členom a neskôr funkcionárom spoločností významných z hľadiska rozvoja cukrovarníckeho priemyslu a niektorých inštitúcií dôležitých pre celé potravinárstvo.

V r. 1987 bol zvolený za člena Vedeckého výboru a Administratívneho výboru C.I.T.S. - celosvetovej organizácie cukrovarníckych technológov a v r. 1994 sa stal ich viceprezidentom. Mnoho rokov bol členom Národného komitétu ČSFR medzinárodnej komisie pre jednotné metódy cukrovarníckej analytiky ICUMSA, od r. 1992 inicioval založenie Národného komitétu ICUMSA na Slovensku a bol zvolený za jeho predsedu.

Od r. 1998 spolupracuje a americkou firmou Ondeco-Nalco na výskume biocídov typu SUCAZUR využiteľných v cukrovarníctve, pričom je v úzkom kontakte so slovenskými cukrovarmi.

Prehľad vedeckej a pedagogickej práce Prof. Dandára by nebol úplný, keby sme nespomenuli, že bol v rokoch 1989-2001 vedúcim Katedry sacharidov a konzervácie potravín Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU, v rokoch 1996-1999 členom Vedeckej rady STU, v období 1993-2003 členom Vedeckej rady Fakulty potravinárskej a biochemickej technológie VŠCHT v Prahe a členom Vedeckej rady Chemickotechnologickej fakulty STU. V súčasnosti je členom Slovenskej akadémie inžinierskych vied v Bratislave a Slovenskej akadémie pôdohospodárskych vied.

Okrem toho je predsedom Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodárske, lešnícke, potravinárske a veterinárne vedy pri SAV a členom redakčnej rady Bulletinu potravinárskeho výskumu.

Životné jubileum Prof. Ing. Alexandra Dandára, DrSc. je príležitosťou nielen na bilanciu jeho práce, ale aj na vyslovenie obdivu nad jej šírkou a mnohorakosťou, na úprimné poďakovanie za jej prínos pre slovenskú potravinársku vedu a na želanie pevného zdravia, optimizmu a tvorivého elánu do ďalších rokov.

Redakčná rada

Životné jubileum MVDr. Jozefa Košutzkého, DrSc.

Jubilant sa narodil 11.12.1937 v Zlatých Moravciach. Po absolvovaní Veterinárnej fakulty VŠP v Košiciach (1962) a po krátkej praxi obvodného veterinárneho lekára v Okresnom veterinárskom zariadení v Nitre, nastúpil v roku 1965 na internú vedeckú aspirantúru vo Výskumnom ústave chovu a šľachtenia hydiny v Ivanke pri Dunaji. Tu sa venoval štúdiu faktorov, ktoré ovplyvňujú endokrinné regulačné mechanizmy hydiny a dĺžku trvania aktívnej reprodukčnej fázy, čo bolo aj náplňou jeho kandidátskej dizertačnej práce. Od roku 1970 sa venoval riešeniu výskumných úloh zameraných na štúdium nepriaznivých účinkov pesticídov na fyziologické funkcie a úžitkové vlastnosti hydiny, mikrozomálne enzýmové funkcie pečene a vplyvy na imunitný systém hydiny. V súčasnosti je uvedená problematika mimoriadne aktuálna z hľadiska štúdie látok EDS (endocrine disruption substances).

V roku 1974 sa stal vedúcim oddelenia fyziológie a reprodukcie hydiny. Študoval nepriaznivé účinky aktuálnych xenobiotík, ich kumuláciu v orgánoch, vajciach a tkanivách, menovite DDT, lindan, hexachlórbenzén, polychlórované bifenyly a niektoré typy herbicídov. Ako prvý priniesol u nás dôkazy o rizikách látok typu PCB na vývoj embryí a imunitné mechanizmy hydiny, čím podstatne prispel k ich neskoršiemu zákazu používania a náhrade týchto látok u nás. Na riešení týchto problémov spolupracoval s viacerými špecializovanými veterinárnymi a zdravotníckymi pracoviskami (LF UK, ÚPKM), ako aj pracoviskami v zahraničí (Spelderholt, Holandsko, Státní zdravotní ústav Brno a i.).

V ďalších rokoch sa zamerával aj na štúdium prieniku mykotoxínov a iných cudzorodých látok do organizmu, čomu sa venoval aj na študijných pobytoch v zahraničí (Poultry Research Institute-Spelderholt v Holandsku a Animal Research Centre, Ottawa).

V roku 1989 obhájil doktorskú dizertačnú prácu „Biologické a ekotoxikologické faktory v reprodukcii hydiny“. Výsledky získané z oblasti účinkov xenobiotík na hydinu a rizík ich reziduí na konzumenta predniesol na mnohých vedeckých konferenciách doma i v zahraničí, ktoré mali vysokú odbornú úroveň.

Od roku 1994 sa stal členom veterinárneho odboru SAPV a členom komisie pre obhajoby doktorských dizertačných prác pre odbor hygieny potravín.

Výsledky vedeckej činnosti jubilanta boli prezentované vo viac ako 140 pôvodných vedeckých prácach, z toho niekoľko desiatok bolo publikovaných v popredných svetových časopisoch. Zúčastnil sa na viac ako 23 medzinárodných vedeckých sympóziách, je autorom a spoluautorom 33 záverečných správ a dvoch knižných publikácií.

V roku 1994 prešiel na Štátnu veterinárnu a potravinovú správu SR v Bratislave. Jeho zásluhou sa skvalitnil monitoring a kontrola cudzorodých látok. Pripravoval metodické pokyny a spracovával výsledky a podklady pre legislatívu, sledoval zmeny limitov reziduí veterinárnych liečiv a zabezpečil kontakt s Úradom pre veterinárnu a fytosanitárnu kontrolu a inšpekciu reziduí cudzorodých látok v medzinárodnom obchode. Vypracoval manuál na úradný odber vzoriek surovín živočíšneho pôvodu, čo má význam pre úroveň ich hodnotenia.

Dovŕšením veku 65 rokov (11.12.2002) odišiel do dôchodku, kde sa drží hesla, že práca skracuje dni a predlžuje život. Stal sa integrovanou vedeckou osobnosťou, známou doma aj v zahraničí.

V mene širokého okruhu Tvojich priateľov a spolupracovníkov, želáme Ti k Tvojim veľkým „pologulatinám“ veľa zdravia, šťastia, spokojnosti a dlhého aktívneho života. Človek ako Ty môže ešte veľa vykonať v našom nepokojnom a ohrozenom svete.

Ad multos annos

Redakčná rada