

Životné jubileum Prof. Dr. Ing. Fridricha Görnera, DrSc.

Jubilanta nájdeme v súčasnosti, ako aj v minulosti, na Katedre mlieka, tukov a hygieny požívatin Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave. Tu sa venuje so svojimi mladými a agilnými spolupracovníkmi vedecko-výskumnej a experimentálnej činnosti v oblasti potravinárstva, menovite mliekarstva.

Písať čitateľnú laudáciu na vedeckého a pedagogického pracovníka formátu jubilanta, ktorý v odbore pracuje nepretržite 59 rokov, znamená písať o neobyčajne bohatom naplnenom živote a diele vedca, špičkového pedagóga, potravinárskeho chemika a mikrobiológa. V konkrétnom prípade by to znamenalo popísať veľa strán papiera, ktorých obsah by ušiel pozornosti čitateľa.

Preto v stručnosti minulosť: narodil sa 15. 4. 1921 v Banskej Štiavnici, v meste s bohatou vedecko-technickou históriou. Tam aj zmaturoval s vyznamenaním na Vyššej priemyselnej škole chemickej. Prvým zamestnávateľom jubilanta bol Štátny zdravotne-sociálny ústav v Bratislave, ktorého prvým odborným vedúcim bol veľký hygienik a humanista Prof. MUDr. V. Mucha, DrSc. a riaditeľom organizátor verejného zdravotníctva MUDr. I. Stodola, známy slovenský dramatický spisovateľ. Na tomto pracovisku zotrval pätnásť rokov, nadobudol vážnosť a získal zdravotnícky pohľad na potravinárstvo. Jeho talent a pracovné výsledky neušli pozornosti ani na SVŠT. Začiatkom päťdesiatych rokov, keď bol na Chemickotechnologickej fakulte založený potravinársky smer, bol poverený budovať a viesť študijný odbor technológia mlieka, tukov a kozmetiky, ktorý predtým študoval vo Švajčiarsku na ETH (Eidgenössische Technische Hochschule). V súčasnosti pôsobí na Fakulte chemickej a potravinárskej technológie STU ako emeritný profesor a konzultant.

Aj keď hlavnú pozornosť svojej vedecko-pedagogickej práce venoval a venuje mliekárskemu odboru, jeho praktická a odborná činnosť zaberá širšie pole. Známe sú jeho práce v odbore sanitácie v potravinárstve. V knižnej publikácii *Sanitácia v mliekárenstve* (1954) zhrnul teoretické základy a poukázal na ich praktickú realizáciu. Spolu s pisateľom laudácie venoval sa aj problematike cudzích chemických látok v požívatinách. Prví sme u nás použili a teoreticky zdôvodnili pojem „cudzorodé látky“ v požívatinách (1957). V súvislosti s tým sme zorganizovali a realizovali aj prvú konferenciu v Strednej Európe o cudzorodých látkach v požívatinách s medzinárodnou účasťou, ktorá sa uskutočnila v Smoleniciach v r. 1959. Pozoruhodné boli aj práce jubilanta vykonané spolu s Oravcovou, zamerané na vitamínológiu mlieka, zvlášť ovčieho (1958 až 1960). Cennou a často citovanou je práca, v ktorej spolu s Palom poukázali pomocou moderných plynovochromatografických analýz na acetaldehyd ako nosnú arómovú látku kyslého mlieka a jogurtu (1968). V spolupráci s renomovaným veterinárnym mikrobiológom (Havelka) a endokrinológom (Knopp) jubilant publikoval rad prác zameraných na stanovenie obsahu jódu v mlieku vplyvom dezinfekcie vmiem dojníc jódoforovým dezinfekčným preparátom (1976-1987). V hydínárskom výskume spolu so Šimkovicovou, Brodňanovou, Zdechavskou a Bobišom experimentálne dokázali, že zvyšovanie teploty sušiaceho vzduchu za prevádzkových podmienok nemá za následok zvýšenie logaritmickej redukcie počtu salmonel v suchej vajejnej hmote (1964-1966). Aplikáciou skúseností na-

dobudnutých pri fluidnom sušení vajec na sušenie mlieka poukázal oslávenec spolu s Valíkom a Greifovou-Valúšovou na možnosti jeho kontaminácie mikroorganizmami zo zvlhnutých zvyškov sušeného mlieka po nedostatočnej sanitácii sušiarenskej veže (1982). Na možnosti tvorby mykotoxínov vo zvlhnutom sušenom mlieku a nedostatočne usušenom obilí po žatve upozornil spolu s Jesenskou a Šajbidorovou (1986).

Takto by som mohol uviesť ešte rad prác, ktoré inicioval alebo vykonal jubilant so svojimi spolupracovníkmi v minulosti. Zaujímavejší však je pohľad na v súčasnosti vykonané práce, najmä s bývalými doktorandmi.

Originálne sú aj jeho súčasné práce, spolu s Valíkom a ďalšími, zamerané na skúmanie rastu a metabolizmu potravinársky relevantných mikroorganizmov z hľadiska aktivity vody. Valík spolu s jubilantom zaviedli v tomto smere aj matematické hodnotenie rozmnožovania mikroorganizmov podľa pravidiel prediktívnej mikrobiológie. Nová je tiež metóda aplikovaná menovanými, ktorá dovoľuje systematické vytváranie a udržiavanie hygienického štandardu v moderných mliekárenských závodoch na princípe HACCP. Spolupracovník jubilanta Valík sa na základe týchto aktivít stal expertom FAO pre hodnotenie technickej a hygienickej úrovne zahraničných mliekarenských závodov.

Z hľadiska nášho časopisu prichodí osobitne vyzdvihnúť skutočnosť, že jubilant ako člen Rady pre vedeckú spoluprácu dodnes v časopise so svojimi spolupracovníkmi publikuje a aj inak prispieva k jeho vedeckej úrovni.

Jubilanta ocenil aj minister pôdohospodárstva tým, že mu udelil najvyššie rezortné vyznamenanie „Zlatú medailu“ za celoživotný prínos v oblasti vedy, výskumu a pedagogickej práce pre rozvoj potravinárstva na Slovensku a úspešné zastupovanie slovenskej vedy a výskumu na medzinárodnej úrovni.

Zároveň jubilantovi ďakujeme my, jeho priatelia a spolupracovníci, za dosiaľ vykonanú prácu, na ktorej sme sa mohli aj osobne zúčastniť. Prajeme mu naďalej predovšetkým dobré zdravie a osobnú pohodu pri súčasných a budúcich aktivitách.

Ad multos annos!

Ing. Alexander Szokolay, DrSc.

Pozdrav k životnému jubileu Ing. Zlaticy Paulovičovej

Pani Ing. Zlatica Paulovičová vykonávala funkciu riaditeľky Výskumného ústavu potravinárskeho v rokoch 1975–1980. Narodila sa 22.8.1931 a tohto roku v pomerne dobrom zdraví oslavuje významné životné jubileum - 70 rokov. Pri tejto príležitosti ju srdečne pozdravujeme a v spomienkach sa vraciame k dobrej spolupráci s našou jubilantkou.

Ing. Paulovičová absolvovala stredoškolské vzdelanie na Obchodnej akadémii v Bratislave v roku 1950, potom vyštudovala Vysokú školu ekonomickú. V podstate celú svoju aktívnu činnosť vykonávala v rôznych funkciách v potravinárskom priemysle. Začínala na Oblastnom riaditeľstve Slovenského priemyslu výživy, pokračovala na Povereníctve SNR pre potravinársky priemysel, potom na Združení mäsového priemyslu a mraziarní, opäť na Povereníctve SNR pre potravinársky priemysel, od roku 1968 na Ministerstve poľnohospodárstva a výživy, kde pôsobila ako riaditeľka odboru potravinárskeho priemyslu, až bola napokon bola vymenovaná za riaditeľku Výskumného ústavu potravinárskeho. Svoju aktívnu činnosť ukončila ako riaditeľka odborového podniku Kozmetika.

Počas svojho pôsobenia získala bohaté a rozsiahle znalosti v oblasti riadenia a činnosti potravinárskeho priemyslu, ktoré si prehľbovala neustálym štúdiom vedeckej a odbornej literatúry a neustálym stykom s riadiacou i výrobnou praxou. Tieto skutočnosti sa plne prejavili aj v jej vedení Výskumného ústavu potravinárskeho. Mala plné porozumenie pre riešenie úloh teoretického i praktického charakteru, ktoré plne podporovala, citlivo riadila a vyvíjala úsilie o praktickú realizáciu získaných výsledkov. V tomto duchu aj úspešne koordinovala štátnu úlohu „Zvýšenie akosti vybraných potravinárskych výrobkov uplatnením progresívnych chemických a fyzikálnych princípov“. Mala mimoriadnu zásluhu na založení široko koncipovanej výskumnej úlohy „Výskum kvality potravinárskych surovín v závislosti od požadovaných technologických parametrov a hospodárnosti výroby“. Na riešení tejto úlohy sa pod koordináciou Výskumného ústavu potravinárskeho podieľalo 20 výskumných pracovísk, z toho 7 poľnohospodárskych, 7 potravinárskych, 5 vysokých škôl a Československý inštitút technickej normalizácie a akosti. V histórii slovenského potravinárskeho výskumu išlo v tomto prípade o jednu z najrozsiahlejších celorezortných výskumných úloh. Výsledky úlohy prispeli k tvorbe rozsiahlych podkladov pre nové normy akosti potravinárskych surovín, ako aj k významnému rozvoju moderného informačného systému v podobe Požívatínovej banky dát a Požívatínových tabuliek.

Pani Ing. Zlatica Paulovičová bola aktívne činná vo viacerých vedeckých a vedecko-technických radách potravinárskeho výskumu a priemyslu, pracovala v potravinárskom odbore Čs. akadémie poľnohospodárskej, vykonávala funkciu podpredsedníčky Slovenskej vedecko-technickej spoločnosti a pôsobila aj na pôde Slovenskej spoločnosti pre racionálnu výživu. Za jej činnosť sa jej dostalo viacero uznaní a vyznamenaní.

S poďakovaním za niekdajšiu dobrú spoluprácu želáme oslávenkyni do ďalších rokov dobré zdravie a pohodu v osobnom živote.

Prof. RNDr. František Strmiska, CSc.

Životné jubileum Ing. Milana Suhaja, CSc.

V apríli tohto roku oslávil významné životné jubileum - päťdesiatku, Ing. Milan Suhaj, CSc. vedúci oddelenia analýzy kontaminantov, prírodných a aditívnych látok Výskumného ústavu potravinárskeho v Bratislave.

Jubilant sa narodil v Tekovských Lužanoch a stredoškolské vzdelanie získal v Leviciach. Vysokoškolské štúdium na Chemickotechnologickej fakulte SVŠT ukončil v roku 1969 so špecializáciou Technológia mlieka a tukov. Na Chemickotechnologickej fakulte absolvoval aj štúdium vedeckej aspirantúry a úspešne obhájil kandidátsku dizertačnú prácu venovanú štúdiu stability sladidla acesulfamu K v potravinárskych systémoch. Odbornosť v oblasti špeciálnych analýz si ďalej zvyšoval formou zahraničných firemných kurzov orientovaných na obsluhu špeciálnej prístrojovej techniky. Je držiteľom certifikátov firiem Pye Unicam a Perkin Elmer na spektrometriu v UV, viditeľnej i IČ oblasti.

Vo Výskumnom ústave potravinárskom pôsobí Ing. Suhaj, CSc. viac ako 20 rokov. Jeho profesionálna orientácia smeruje hlavne do oblasti potravinárskej analytiky. Riešil úlohy základného výskumu, ako aj aplikačný výskum v oblasti vývoja nových typov potravinárskych výrobkov, i projekty s problematikou tvorby a ochrany životného prostredia. Od roku 1995 vedie oddelenie potravinárskej analytiky a je tiež zástupcom vedúceho Skúšobného laboratória VÚP. Ťažisko jeho výskumnej i expertnej činnosti je v oblasti hodnotenia kvality potravín z hľadiska obsahu nutričných zložiek, aditívnych látok, prírodných toxikantov a cudzorodých látok. Vyvinul špeciálne aplikácie derivačnej spektrofotometrie na identifikáciu a stanovenie aditívnych látok, ako je chinín, kofeín, kyselina sorbová a ďalšie. Túto techniku použil aj na autentifikačné účely pre rozlíšenie panenských a rafinovaných jedlých olejov. Spolupracuje aj na národnom monitorizačnom projekte pre cudzorodé látky, ktorého realizačné výstupy slúžia pre celoeurópsku ochranu životného prostredia a potravinového reťazca. Podieľa sa na tvorbe legislatívnych predpisov a materiálov pre negociačné rokovania SR pri vstupe do EÚ.

Publikačná činnosť Ing. Milana Suhaja, CSc. je bohatá a mnohostranná. Aktívne sa zúčastňuje na vedeckých a odborných podujatiach doma i v zahraničí. Je autorom a spoluautorom príručiek o prírodných toxikantoch a o náhradách tuku v potravinách. Významná je najmä metodologická monografia o metódach identifikácie falšovania a autentifikácie potravín. Konzultáciami a odbornou pomocou sa podieľa aj na výchove mladých potravinárov, a to stredoškolákov i vysokoškolákov pri vypracovaní diplomových prác a pri doktorandskom štúdiu.

Jubilantovi srdečne blahoželáme a do budúcnosti prajeme pevné zdravie, veľa tvorivých síl, pracovné úspechy, optimizmus a pohodu v rodinnom kruhu.

Ing. Bernadetta Krkošková, CSc.