

Pripomíname si jubileá

Životné jubileum Ing. Alexandra Szokolaya, DrSc.

15. júla 2000 zavŕšil kolega Ing. Alexander Szokolay, DrSc., svetoznámy potravinársky chemik, 75. rok svojho plodného života. Poznáme sa už od študentských čias, keď sme spolu riešili problém rozboru sušeného mlieka - úlohu, ktorá mu bola zadaná ako štátnicová práca. Úlohu zvládol úspešne a potravinárska analytická chémia mu dlhé roky ostala jeho povoláním.

Po skončení štúdia na Chemickotechnologickej fakulte Slovenskej vysokej školy technickej v Bratislave pokračoval v zamestnaní na Výskumnom ústave potravinárskeho priemyslu, kde pracoval od roku 1951 pod vedením známeho odborníka tukárskeho priemyslu Ing. Ladislava Ulricha. V dôsledku organizačných zmien nastúpil neskôr ako potravinársky chemik na vtedajší Výskumný ústav hygieny na Oddelenie hygieny výživy a požívatín. Tu sa venoval analýze a posudzovaniu v tuku rozpustných farbív v požívatinách pomocou vtedy novej tenkovrstvovej chromatografie. S jemu príznačnou komunikatívnosťou nadviazal spoluprácu s naším českým kolegom v Prahe Ing. Zdenkom Malkusom, CSc., ktorý sa výskumne zaoberal analýzou a posudzovaním potravinárskych farbív rozpustných vo vode. Spolu dotiahli tieto výskumné a aplikačné práce až po ich realizáciu v potravinárskej praxi. Súčasne bol úradne schválený nimi vypracovaný zoznam potravinárskych farbív z hygienického hľadiska použiteľných v potravinárstve. Pre širšiu odbornú verejnosť zostavili, napísali a vydali unikátnu knižnú publikáciu *„Hygienická problematika farbív používaných v potravinárstve“*. Táto bola neskôr odmenená Kabrhelovou cenou Čsl. hygienickej spoločnosti.

Týmito vedeckými a organizačnými aktivitami sa jubilant už vtedy stal v potravinárstve známou osobnosťou. Na novom hygienickom vedeckom pracovisku, ktoré vzniklo opäť v dôsledku organizačných zmien, sa stal už námestníkom riaditeľa a vedúcim výskumnej skupiny vtedy aktuálnej problematiky pesticídov v požívatinách. Aj tu uplatnil všetky odvetvia chromatografie a inicioval vypracovanie ekologických štúdií dynamiky výskytu pesticídov v potravinovom reťazci. V tomto období už rozšíril svoje aktivity na celý odbor potravinárstva nielen doma, ale aj v zahraničí. Zastupoval ČSSR v otázkach cudzorodých látok v komisii RVHP, ako aj v ešte širšom meradle pri medzinárodnej normalizácii v tomto odvetví potravinárskej chémie a legislatívy v rámci Codex Alimentarius. Touto činnosťou získal ďalšie široké vedecké a praktické poznatky, ktoré mu umožnili iniciovať a ako spoluautorovi sa zúčastniť na napísaní a vydaní obsiahlej knižnej publikácie *„Cudzorodé látky v požívatinách“* (Martin : Osveta, 1969). Neskôr bola táto obsahovo cenná publikácia preložená do nemeckého jazyka a pre nemecké pomery doplnená významným potravinárskym chemikom prof. Dr. Rudolfom Engstom. Vyšla pod názvom *„Fremd- und Zusatzstoffe in Lebensmittel“* ako dielo autorského kolektívu Rosival, Engst a Szokolay (Liepzig : VEB Fachbuchverlag, 1978).

Takto sa jubilant stal v potravinárskych kruhoch známy ako nadaný, tvorivý, mimoriadne aktívny, cieľavedomý a organizačne schopný potravinársky vedecko-výskumný pracovník, ktorý si vytváral prirodzenú autoritu a dôveru u svojich spolupracovníkov, ako aj u riadiacich štátnych orgánov. Tieto vlastnosti a prehľad v potravinárskom výskume mu umožnili, aby s dobrým svedomím prijal v r. 1981 ponuku prevziať riaditeľské miesto vo Výskumnom ústave potravinárskom, ktorý je vlastne nasledovníkom pracoviska, na ktorom jubilant započal svoju úspešnú vedecko-výskumnú kariéru. Pod jubilantovým vedením nastal na tomto vedeckovýskumnom pracovisku významný rozvoj materiálnych a technických podmienok, ako aj jeho vedeckej koncepcie, ktorú orientoval na systematický výskum akosti potravinárskych surovín a výrobkov v zmysle zvyšovania ich nutričnej hodnoty a minimalizácie kontaminujúcich cudzorodých látok.

U vedeckého pracovníka formátu jubilanta sa samozrejme jeho osobnosť prejavovala aj v širších činnostiach, ktoré súviseli s jeho všestrannosťou. K vedeckému rastu jubilantovej osobnosti prispeli v nemalej miere jeho dizertačné práce na dosiahnutie vedeckých hodností kandidáta vied (CSc.) a najvyššej vedeckej hodnosti doktora vied (DrSc.). Obidve obhájil na Fakulte potravinárskej a biochemickej technológie Vysokej školy chemickotechnologickej v Prahe.

Nemalý vplyv na vývoj vedeckej osobnosti jubilanta mali aj jeho početné zahraničné študijné cesty a prednáškové pobyty v zahraničí. Navštívil a dobré meno slovenskej vedy o požívatinách šíril na renomovaných vedeckých pracoviskách a univerzitách v Nemecku, Rakúsku, Fínsku, Japonsku, Brazílii, USA a v Maďarsku.

Jubilant neušiel pozornosti ani pracovníkom Chemickotechnologickej fakulty Slovenskej technickej univerzity, ktorí ho požiadali o pravidelné externé prednášanie predmetov Základy hygieny a Chemizácia v potravinárstve študentom potravinárskeho smeru. Na jeho zaujímavé prednášky, podložené realizačnými výstupmi, si ešte dnes s uznaním spomínajú mnohí absolventi.

Jubilant po odchode do dôchodku z Výskumného ústavu potravinárskeho neostal nečinným. Vrátil sa do zdravotníctva, kde v súčasnosti odovzdáva svoje bohaté skúsenosti nadobudnuté počas dlhoročnej vedeckej a organizačnej činnosti v potravinárstve pracovníkom Štátneho zdravotného ústavu SR. Vykonáva poradenskú činnosť v oblasti potravinárskych expertíz pri rozhodovaní o povoleniach najmä v otázkach cudzorodých látok v požívatinách. Súčasne pripravuje ďalších vybraných mladších už vysokoškolsky aj medicínsky vzdelaných spolupracovníkov na riadiacu činnosť v oblasti potravinárstva a výživy.

Oslávenec bol pri príležitosti jeho 75. narodenín ministrom pôdohospodárstva Slovenskej republiky vyznamenaný striebornou medailou za celoživotný prínos v oblasti vedy a výskumu pre rozvoj potravinárstva na Slovensku a úspešné zastupovanie slovenskej vedy a výskumu na medzinárodnej úrovni. Je členom viacerých vedeckých spoločností z oblasti potravinárstva a zdravotníctva.

Potešiteľné je, že oslávenec jubiluje v plnej aktivite svojich tvorivých schopností. Úprimne mu želáme do ďalších rokov pevné zdravie, nové úspechy a šťastie v osobnom živote.

Prof. Ing. Dr. Fridrich Görner, DrSc.



Sedemdesiatiny docenta Vladimíra Pala

Doc. Ing. Vladimír Palo, PhD. sa narodil 30. septembra 1930 v Bánovciach nad Bebravou, okres Topoľčany. Stredoškolské vzdelanie absolvoval na trenčianskom štátnom gymnáziu, kde maturoval v roku 1949. V tom istom roku začal študovať na terajšej Chemickotechnologickej fakulte STU v Bratislave, kde v roku 1953 absolvoval študijný odbor „Technológia mlieka a tukov“. Po skončení štúdia sa stal asistentom v tom istom odbore. V roku 1965 obhájil kandidátsku dizertačnú prácu. V roku 1979 sa habilitoval v študijnom odbore „Chémia a technológia potravín“ a doteraz pracuje ako docent študijného odboru „Technológia mlieka a tukov“. V školskom roku 1981/82 bol prodekanom CHTF, viac rokov zastával funkciu zástupcu vedúceho katedry.

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. Vďaka svojej vedeckej aktivite sa stal 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.

Docent Palo publikoval vyše 170 vedeckých a odborných prác, je autorom, resp. spoluautorom 8 patentov, mnohých zlepšovacích návrhov, 4 knižných publikácií a 2 vysokoškolských skrípt z odboru mliekarstva. 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 dlhoročným členom Národného komitétu Medzinárodnej mliekarskej federácie, kde vedie komisiu pre vedu a výchovu. Je bývalým členom ČSAZ, čestným členom a funkcionárom Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodársku, lesnícku a potravinársku vedu pri SAV, členom komisie pre štátne záverečné skúšky, zakladateľom a odborným garantom periodických vedeckých sympózií o aromatických látkach v potravinách. Je dlhodobým spolupracovníkom bibliografickej sekcie časopisu Journal of Chemistry.

Ako univerzitný docent na CHTF STU vychoval množstvo vysokoškolských odborníkov - mliekarov a doktorandov. Za významnú pedagogickú, vedeckovýskumnú a organizátorskú činnosť bol docent Palo ocenený mnohými uznaniami a vyz-

namenaniami. Pred pár dňami obdržal najvyššie vedecké vyznamenanie Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske a veterinárske vedy pri SAV - Fándlyho medailu.

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 zaželeli veľa zdravia, úspechov, rodinného šťastia a spokojnosti do ďalších rokov života.

Prof. Ing. A. Dandár, DrSc.

Prof. Ing. Jozef Augustín, DrSc. - 65 ročný

Veľkosť človeka nespočíva v tom, čo vie získať, ale čo vie dať. Tento Einsteinov výrok sa určite hodí na človeka, ktorého mnohoročnej tvorivej práci chceme vzdať hold aj týmito pár riadkami. Prvý ašpirant nestora mikrobiológie profesora Nemca, náš spolupracovník, kolega, pedagóg a vedecký pracovník, univerzitný profesor Jozef Augustín sa dožíva šesťdesiatpäťky v plnej pracovnej a životnej aktivite.



Narodil sa 18. júla 1935 v Senohrade, okres Krupina. Vysokoškolské štúdium ukončil v 1959 na Chemickotechnologickej fakulte v Bratislave. Na Slovenskej technickej univerzite pôsobí od r. 1965. Profesorom bol menovaný 1.1.1991 v odbore Kvasná chémia a technológia. Bol prvým vedúcim novovzniknutej Katedry biochemickej technológie v rokoch 1984–1989, v období 1982–1990 pôsobil ako prodekan CHTF STU.

Prísny, ale spravodlivý, náročný, ale ľudský. Taký je profesor Augustín očami svojich ašpirantov a študentov. U mnohých bol patrónom prvých krokov v pedagogike a vedeckej práci v laboratóriu, pri písaní prvých vedeckých publikácií. Študentom vždy pripomínal: naše úspechy sú závislé od vašich úspechov.

Z pohľadu kolegov seriózny, ale zároveň vtipný a inteligentný. Ak chce na nejaký nedostatok na katedre alebo v spoločnosti poukázať, vždy si na to nájde vhodnú alegóriu. Má nevyčerpatelnú zásobu porovnaní, ktoré preveril život.

Prof. Augustín je predovšetkým vysokoškolský učiteľ. Prednáša Enzymové inžinierstvo, Liehovarníctvo a Xenobiochémiu. Má vzorný pedagogický prístup, z ktorého sála láska k povolaniu. Učiteľ v jeho ponímaní skutočne nie je zamestnaním, ale povolaním. Je zakladateľ Medziodborového štúdia biochemickej technológie medzi Chemickotechnologickou fakultou STU a Prírodovedeckou fakultou Univerzity Komenského.

Jeho pedagogické a vedecké dielo je rozsiahle. Tvorí ho stovky vedeckých pôvodných prác a prednášok, publikovaných doma i v zahraničí. Je autorom viace-

rych vysokoškolských skript a monografií. Vedeckú erudíciu v oblasti technickej mikrobiológie získaval na svojom pracovisku a na študijných pobytoch v zahraničí. V súčasnosti pôsobí aj na Mikrobiologickom ústave SAV.

Do ďalších rokov života prajeme jubilantovi hlavne dobré zdravie a veľa ďalších tvorivých úspechov.

Spolupracovníci Katedry biochemickej technológie
Chemickotechnologická fakulta STU Bratislava

K životnému jubileu Ing. Bernadetty Krkoškovej, CSc.

V septembri tohoto roku oslávila svoje významné životné jubileum v dobrom zdraví a plnej pracovnej aktivite naša dlhoročná spolupracovníčka, samostatná vedecká pracovníčka Ing. Bernadeta Krkošková, CSc.

Vysokoškolské štúdium na Chemickotechnologickej fakulte SVŠT ukončila v roku 1962 s vyznamenaním. Potom nastúpila na krátky čas do Slovenských škrobární, n. p. Trnava, odkiaľ roku 1963 odišla do Výskumného ústavu potravinárskeho, kde prešla viacerými funkciami, až po námestníčku riaditeľa. V súčasnosti je vedúcou technologického oddelenia. Jej činnosť a výsledky jej práce pozitívne hodnotia v ústave a širokej potravinárskej verejnosti.

Pri riešení odborových a štátnych úloh sa zaoberala výskumom nových metód zmrazovania potravín so špeciálnym zameraním na enzýmové systémy a oxidáciu látok najmä pri extrémne nízkych teplotách, výskumom optimálnych parametrov skladovania mliečnych výrobkov, zhodnocovaním jatočnej krvi ako druhotnej suroviny v potravinárskom priemysle, riešením problematiky čistenia odpadových vôd, najmä v pivovaroch, vrátane návrhu technológie čistenia a výstavby čistiarní odpadových vôd. Venovala sa i problematike aditívnych látok. V posledných rokoch sa jubilantka venuje problematike alergénov v požívatinách, rieši úlohy zamerané na modifikáciu funkčných vlastností bielkovín a náhradu tukov v potravinách.

Jubilantka publikovala okolo 100 pôvodných článkov, je autorkou, resp. spoluautorkou knižných publikácií, ako sú napr. Progresívne technológie v mliekárstve (Alfa, 1982), Emulzie v potravinárstve (Alfa, 1984), Textúra potravín (Alfa, 1986), Potraviny súčasnosti (Alfa, 1989), Sója nad zlato (Alfa, 1990), Náhrada tukov v potravinách (Výskumný ústav potravinársky, 1996), Technológia výroby potravín s profylaktickým účinkom (Výskumný ústav potravinársky, 1998). Udelili jej 14 autorských osvedčení, z ktorých bolo viac realizovaných.

V tomto príspevku nemožno postihnúť bohatú činnosť jubilantky pri rozvoji vedy a techniky, pomoci pri výchove mladých vedeckých pracovníkov, pri vypracúvaní koncepčných zameraní oddelenia, ústavu, potravinárskeho priemyslu.

Pri tejto príležitosti jubilantke srdečne blahozeláme a prajeme jej veľa zdravia, síl a úspechov v ďalšej práci, spokojnosť a pohodu rodinného zázemia.

Spolupracovníci