

*Prof.RNDr. František STRMISKA, CSc. - 70 ročný*

Pracovníkov v oblasti potravinárstva a výživy, ako aj nadväzujúcich odborov iste milo prekvapí správa, že sa dňa 5.marca 1995 dožil Prof.RNDr.František Strmiska, CSc. v plnej tvorčej a organizačnej aktivite tohto významného životného jubilea. Jubilant je popredným slovenským vedeckým pracovníkom a odborníkom v oblasti vedy o výžive a chémii požívatín. Hlavnou náplňou jeho bohatej vedeckej činnosti bolo a je riešenie problémov nutričného hodnotenia, výživovej a úžitkovej hodnoty požívatín. Z pôvodného zámeru vydať nové tabuľky zloženia a výživovej hodnoty požívatín (pre tento cieľ sformoval ešte v roku 1966 na Chemickotechnologickej fakulte bývalej SVŠT asi 20-členný pracovný kolektív), vznikla myšlienka založiť sekciu „Požívatiny“ Ústrednej banky údajov rezortu PVŽ (teraz Požívatinovú banku dát), ktorú s kolektívom spolupracovníkov aj dlhé roky budoval najprv na Ústave pre vzdelávanie pracovníkov v poľnohospodárstve a výžive a od roku 1974 na Výskumnom ústave potravinárskom v Bratislave. Na tomto pracovisku v rámci niekoľkých ústavných a rezortných výskumných úloh, zameraných na rozvoj Sekcie Požívatiny Ústrednej banky údajov rezortu PVŽ a na jej uplatnenie v riadení akosti potravinárskych surovín a výrobkov ako aj v monitorizácii cudzorodých látok v požívatinách vytvoril dielo, ktoré nás na tomto poli postavilo na jedno z popredných miest v Európe. Jubilant nadviazal a rozvíjal kontakty so svetovou organizáciou INFOODS, európskou organizáciou EUROFOODS a v rámci nej regionálnou škandinávskou organizáciou NORFOODS. Organizoval viaceré sympóziá, konferencie a semináre s medzinárodnou účasťou.

Pozoruhodná je jeho aktivita v Slovenskej spoločnosti pre výživu, kde je podpredsedom a súčasne predsedom Sekcie pre racionalizáciu a ekonomiku výživy. Zároveň patrí aj medzi zakladajúcich a dlhoročných členov Slovenskej akadémie pôdohospodárskych vied.

Významným výsledkom práce jubilanta je jeho bohatá publikačná činnosť (viac ako 80 pôvodných prác, viac ako 140 odborných a iných prác, 29 záverečných správ a mnoho odborných a vedeckých prednášok), kde osobitné miesto zaujímajú vydané Požívatinové tabuľky.

Ak sa dívame späť na život Prof. Františka Strmisku, CSc., ktorý sa narodil v Užhorode, veľakrát v živote musel meniť pôsobisko či už následkom

vojnových alebo politických udalostí, nemal to ľahké. Pritom osud nebol k nemu milosrdný ani v súkromnom živote. Prichodí však aj pri tejto príležitosti vysloviť obdiv k tvrdošijnej cieľavedomosti nášho jubilanta, ktorý vždy dokázal zdvihnúť svoje krídla. Pri tejto príležitosti, keď mu ďakujeme za vykonané dielo a tiež za aktivitu na poli redakčnej činnosti nášho časopisu, prajeme mu pevné zdravie a všetko najlepšie do ďalšieho života.

A.Szokolay

*Životné jubileum Doc.Ing. J. DUBRAVICKÉHO, CSc.*

Doc.Ing. Jozef Dubravický, CSc. sa narodil 11. marca 1930 v Dežericiach, okr. Topoľčany. Po ukončení vysokoškolského štúdia na SVŠT pracoval na Katedre chémie a technológie sacharidov a potravín CHTF SVŠT, kde bol v roku 1979 menovaný za docenta pre odbor chémie a technológie potravín. Bol vedúcim oddelenia Konzervácie potravín a technológie mäsa.

Krátko po nástupe na pracovisko pripravoval a prednášal predmety „Obaly a obalová technika“ a „Základy konzervácie potravín“. Neskôršie od základov vybudoval výučbu predmetu „Technológia mäsa“, k čomu sa viažu aj jeho výskumné práce z problematiky „Biochémia zrenia tepelne spracovaných trvanlivých salám, nutričná hodnota hovädzieho a bravčového mäsa, technologická racionalizácia spracovania mäsa, možnosti využitia bielkovinových a pólýfosfátových aditív pri spracovaní mäsa a v ostatnom čase jeho pôsobenia na CHTF STU výroba, vlastnosti a aplikácia údiaceho preparátu UTP“.

Je autorom, alebo spoluautorom vyše 130 vedeckých statí a odborných prác a referátov, vysokoškolských učebných textov, pedagogických pojednaní a mnohých populárnych článkov, ako i vystúpení na domácich a zahraničných odborných podujatiach. Významná je i jeho recenzná, oponentská a expertízna činnosť.

Doc. Dubravický je verejne známy v rade odborných a vedeckých spoločností, z ktorých niektoré i zakladal. Je treba vyzdvihnúť jeho aktívne členstvo a hlavne obetavú prácu v Potravinárskej sekcii Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske a veterinárske vedy pri SAV, v ktorej bol často garantom i organizátorom odborných a vedeckých konferencií a seminárov celoštátneho významu.

Doc. Dubravický bol dobrý vysokoškolský pedagóg, zameraný pre výchovu vysoko kvalifikovaných pracovníkov v potravinárstve. Svojím entuziazmom vedel vždy strhnúť nielen svoje okolie, ale i študentov, v ktorých vzbudzoval hlboký záujem o prácu a študovaný odbor.

Po odchode z CHTF-STU uplatnil svoje vedomosti pri edícii materiálov najmä zo zahraničnej odbornej tlače pre Podnikateľský zväz mäsiarov Slovenska a teraz ako námestník pre výskum a vývoj v úspešnej slovenskej mäsiarskej firme KABÁT s.r.o.

Jubilant ostáva v trvalom vedecko-pedagogickom styku s AF VŠP Nitra, kde je predsedom komisie pre ŠZS, ale aj s kolegami Ústavu konzervace potravín a technologie masa VŠCHT-Praha. Svoje odborné poznatky a skúsenosti odovzdáva aj v práci komisie pre slovenský potravinársky kódex. Úzko spolupracuje aj s inštitúciami hygieny zdravotníctva a veterinárstva. Rozširuje svoje pôsobenie aj v odbornej obci chovateľov ošípaných a VÚŽV v Nitre, kde sa usiluje o premostenie medzi chovateľmi a spracovateľským priemyslom, najmä pri príprave zvierat na jatočné spracovanie a pri spravodlivom hodnotení jatočných ošípaných.

Doc. Ing. Jozefovi Dubravickému, CSc. úprimne želáme do ďalších rokov mnoho pevného zdravia, rodinného šťastia, a aby si uchoval i naďalej svoj doterajší optimistický pohľad na život a svet.

Redakčná rada

*K životnému jubileu Prof. Ing. Jozefa AUGUSTÍNA, DrSc.*

V júli tohto roku oslávi významné životné jubileum - šesťdesiatku, Prof. Ing. J. Augustín, DrSc. z Katedry biochemickej technológie CHTF STU v Bratislave.

Jubilant pôsobí na Chemickotechnologickej fakulte od roku 1965. Výraznou mierou sa zaslúžil o rozvoj vedeckej i pedagogickej činnosti Katedry technickej mikrobiológie a biochémie a Katedry biochemickej technológie, ktorej bol prvým vedúcim v rokoch jej zrodu.

Počas jeho pôsobenia študijné odbory *Kvasná chémia a technológia*, (neskôr *Kvasná chémia a bioinžinierstvo*) a medziodbor *Biochemická technológia*, ktorý vznikol jeho zásluhou v spolupráci s PF UK, vychovali okolo 700 chemických inžinierov. Vždy ochotne odovzdával svoje bohaté skúsenosti a vedomosti svojim spolupracovníkom, kolegom, študentom. Úspešne priviedol k obhajobe 40 diplomových prác a 7 kandidátskych dizertačných prác. Postupne prednášal predmety Fermentačná technológia, Liehovarníctvo, Izotopové metódy. V súčasnej dobe prednáša predmet Enzymové inžinierstvo a Xenobiochémia.

Vo vedecko-výskumnej oblasti sa venoval štúdiu mechanizmu antimikrobiálneho účinku a vzťahu štruktúra - biologická účinnosť syntetických látok, kultivácii mikroorganizmov v prítomnosti inhibítorov a na netradičných surovinách, vzťahom medzi obmenou štruktúry enzýmov a ich katalytickou aktivitou. V súčasnosti sa zaoberá vedeckými aspektami štúdia mikrobiálnych premien xenobiotík.

Prof. Augustín je spoluautorom 8 monografií, 60 pôvodných vedeckých a odborných prác uverejnených doma i v zahraničí. Výsledky svojej práce prezentoval aj na početných konferenciách v 40 prednáškach a 60 posterových oznámeniach. Za technické riešenia svojich projektov získal 12 autorských osvedčení. Publikované práce našli vedecký ohlas v 190 SCI citáciách.

Od roku 1982 do roku 1989 bol jubilant prodekanom pre pedagogickú činnosť CHTF STU, členom vedeckej rady CHTF, vedúcim študijného odboru a katedry, permanentne je predsedom Komisie pre obhajoby doktorských dizertačných prác odboru Kvasná chémia a bioinžinierstvo, predsedom Komisie pre obhajoby doktorantských prác z odboru Mikrobiológia, predsedom komisie pre štátne záverečné skúšky študijného odboru Kvasná chémia

a bioinžinierstvo. V súčasnosti pôsobí aj ako externý pracovník Ústavu ekobiológie SAV.

K významnému životnému jubileu Prof. Augustínovi srdečne blahoželáme a prajeme mu ešte veľa zdravia, šťastia a pracovného elánu do ďalších rokov života.

Spolupracovníci

*Ing. Jaroslav ZEMANOVIČ, CSc. - 60 ročný*

Čas nezdržateľne plynie. Pri práci vyplývajúcej z vedecko-pedagogickej činnosti sa nedelí na kalendárne, ale na školské roky. Každý posledný školský rok je zakončený záverečnými skúškami, z ktorých ostávajú isté markantné spomienky. Pred tridsiatimi šiestimi rokmi, istý mladík, menom Zemanovič, bol v abecednom poradí posledný, čo v horúcom lete kládlo na vedomosti a reakcieschopnosť kandidáta pri stretnutí s nemilosrdnou komisiou veľké nároky. Obdivuhodne ich po každej stránke zvládol. Odvtedy som si ho na jeho životných cestách všímал a sledoval jeho vývoj.

Základy jeho kariéry ako chemika boli položené na Strednej priemyselnej škole chemickej v Banskej Štiavnici, kde v školskom roku 1953-54 úspešne zmaturoval. Ako nadanému a usilovnému študentovi bolo odporúčané, aby v štúdiu pokračoval na Chemickotechnologickej fakulte Slovenskej vysokej školy technickej v Bratislave. Toto štúdium, sponzorované tukárskym podnikom PALMA v Bratislave, ukončil na študijnom odbore Technológia mlieka a tukov v roku 1959.

Po absolvovaní základnej vojenskej služby a praktickom oboznámení sa s potravinárskym všeobecne a tukovým priemyslom zvlášť, bol povolaný na potravinársky smer CHTF SVŠT, kde prijal v rámci Katedry technickej mikrobiológie a biochémie miesto asistenta na jeho materskom študijnom odbore. Tu sa prejavili jeho dobré teoretické vedomosti a najmä praktické skúsenosti v priemysle tukov, ktoré výhodne využíval pri vedení cvičení poslucháčov, vedení prevádzkových praxí a exkurzií a neskôršie aj v prednáškach špecializovaných na chémiu a technológiu tenzidov. V tomto odvetví chémie a technológie požívatín si naďalej prehľboval svoje vedomosti a skúsenosti, zahľbil sa aj do potravinárskej mikrobiológie, čo nakoniec vyústilo v jeho súčasné špeciálne zameranie na hygienu a sanitáciu v potravinárskom priemysle, v ktorom odvetví je medzinárodne uznaným odborníkom.

Jeho pôsobenie na škole sa vyznačuje vedľa realistického prístupu k študentom, aspirantom a doktorantom aj vyvinutým citom pre potreby korešpondujúceho priemyslu. Pri tejto činnosti na základe teoretických vedomostí a praktických skúseností vyvinul a zaviedol výrobu pracieho prostriedku BIOPALM.

Jeho rozhľadenosť a dobré rečové znalosti mu umožnili nadviazať aj rozsiahle medzinárodné kontakty. V rokoch 1965-66 absolvoval osemmesačný

štúdijný pobyt na korešpondujúcich vysokých školách u svetoznámych odborníkov v Dánsku, kde nadobudol široký rozhľad v potravinárskej chémii a technológii ako aj v biochémmi. Neskôršie absolvoval štúdijný pobyt v Rakúsku. Tieto kontakty naďalej rozvíjal, čoho výsledkom je inštitucionálna medzinárodná spolupráca jeho a jeho kolektívu s Ústavom aplikovanej biochémie a biotechnológie Technickej univerzity vo Viedni.

Výsledky vedecko-výskumných prác, ktoré vypracoval sám alebo so svojimi spolupracovníkmi, publikoval v renomovaných domácich a zahraničných vedeckých a odborných časopisoch. Tie, ktoré majú priamy dosah na priemyselnú aplikáciu, zverejnil v rade patentov a vynálezov a spolu s pracovníkmi priemyslu ich aj realizoval.

Jubilant Ing. Jaroslav Zemanovič, CSc. je na Chemickotechnologickej fakulte Slovenskej technickej univerzity všeobecne známou a rešpektovanou osobnosťou. Vyznačuje sa dobrou predvídavosťou vývoja v potravinárskom a naň nadväzujúcich priemyselných odvetviach. V poslednom čase sa zaslúžil najmä o prispôsobenie výuky vo vyšších potravinárskych ročníkoch ku zmeneným podmienkam prechodu k trhovému hospodárstvu. Pochopil zvyšujúci sa význam hygieny a potravinárskej mikrobiológie ako v domácich tak aj v medzinárodných súvislostiach a ohľadom na novo sa vyvíjajúce odberateľsko-dodávateľské vzťahy.

K jeho ďalšej vedecko-pedagogickej, výskumníckej a organizátorskej činnosti mu prajú jeho spolupracovníci ďalšie dobré nápady a na ich realizáciu dobré zdravie a osobnú pohodu.

F. Görner