

*K životnému jubileu  
Ing. Alexandra SZOKOLAYA, DrSc.*

Neúprosne bežiaci čas nám pripomenul v lete tohto roku okružle životné jubileum 70-tich rokov bývalého riaditeľa Výskumného ústavu potravinárskeho Ing. Alexandra Szokolaya, DrSc. Pri pohľade na neho a pri priamom kontakte s jubilantom môžeme všetci konštatovať, že aj v siedmom decéniu je stále rovnako aktívny a plný entuziazmu a životného optimizmu, tak ako sme ho poznali počas jeho aktívneho pôsobenia medzi nami potravinármi a zdravotníkmi. A tak aj v tomto období, keď popredný a významný slovenský odborník v oblasti kvality potravín, si pripomína svoj ďalší životný milník, je i napriek svojmu dôchodkovému veku stále odborne činný a plným priehrštím rozdáva odborné poznatky, ktoré sa v súčasnosti využívajú najmä pri tvorbe novej tak potrebnej potravinovej legislatívy. Zdôrazňovať vedecké a odborné výsledky práce Ing. Alexandra Szokolaya, DrSc., ktoré dosiahol počas celoživotného pôsobenia vo výskume je pre odbornú verejnosť zbytočné. Stovky publikácií, verejné diskusie, medzinárodné odborné meno a výsledky pedagogického pôsobenia pri výchove odborníkov pre oblasť kvality potravín najmä z pohľadu cudzorodých látok sami o sebe dokresľujú osobnosť jubilanta. Osobnosť, ktorá svojím systematickým, húževnatým a tvrdošijným prístupom k práci zanechala za sebou odbornú medzirezortnú školu v cudzorodých látkach v požívatinách vo vedeckom potravinárskom a hygienickom živote na Slovensku.

Pri príležitosti 70-tin želáme nášmu milému jubilantovi, ex-riaditeľovi VÚ potravinárskeho a dlhoročnému spolupracovníkovi do ďalších rokov mnoho pevného zdravia, rodinného šťastia a ešte veľa životného elánu a optimizmu, ktorý z neho srší pri každom stretnutí s ním.

Vedenie ústavu a redakčná rada

***Zdravica Ing. Vladimírovi SMIRNOVOVI, CSc. k jeho 65. narodeninám***

V októbri 1995 sa Ing. Vladimír Smirnov, CSc. dožil 65 rokov. Radi spomíname na tohto erudovaného, pracovitého a skromného vysokoškolského učiteľa, vedeckého pracovníka a dobrého organizátora. Jeho meno je známe nielen v odbore potravinárskeho školstva, ale je známy aj ako odborník v potravinárskom najmä však v hydínárskom a mäsovom priemysle.

V pedagogicko-výchovnej činnosti pôsobil ako prednášateľ viacerých predmetov najmä z odboru technológie hydiny a vajec, technológii odpadných vôd a potravinárskej kontroly. Viedol aj rad odborných cvičení z technológie neúdržných potravín, technologické výpočty, ďalej semináre k diplomovým prácam a pod. Okrem toho prednášal na postmaturitných a postgraduálnych kurzoch, na početných osvetových a vedeckopopulárnych podujatiach.

Za svojej aktívnej viac ako 25 ročnej pedagogicko-výchovnej a vedecko-výskumnej práce na katedre sacharidov a konzervácie potravín CHTF STU v Bratislave, vychoval rad mladých adeptov potravinárskej vedy. Svojim zanietením a entuziazmom vedel svojich študentov strhnúť k výskumnej aktivite, čo sa prejavilo v kvalite diplomových prác a úspechmi poslucháčov na celoštátnych a fakultných kolách ŠVOČ.

Svoje bohaté teoretické vedomosti a experimentálne skúsenosti získané v praxi tvorivo rozvíjal vo vedecko-výskumnej činnosti. Popri sledovaní nutričných faktorov v mäsových, hydínových produktoch veľkú pozornosť venoval výskumu údiacich preparátov, ich čistoty a zdravotnej bezchybnosti. Obrovským nasadením pracovného úsilia v spolupráci so svojimi kolegami a diplomantami sa mu podarilo vyrobiť z odpadového surového dreveného dechtu údiaci roztok, ktorý spĺňal náročné kvalitatívne kritériá. Svojimi parametrami sa vyrovnal a v mnohých prípadoch bol dokonca lepší ako mnohé zahraničné výrobky. Realizáciou výroby a patentovaním tohto preparátu ukončil významnú etapu vedecko-výskumnej aktivity. Jubilant bol obdivuhodne náročný, cieľavedomý a vytrvalý pri riešení problémov. Neodradila ho žiadna námaha, čas ba ani zdravotné problémy pri dosahovaní svojho predsavzatia.

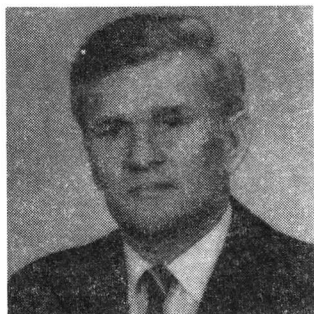
Okrem pedagogickej a vedeckovýskumnej činnosti bol aj spoločensky veľmi angažovaný. Zastával významné funkcie v popredných spoločenských organizáciách najmä v Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodárske, lesnícke a potravinárske vedy SAV ako člen ÚV. V potravinárskej sekcii tejto spoločnosti zastával miesto predsedu. Významná bola jeho aktivita v kontrolných zložkách najmä v ŠIA, kde najprv ako zamestnanec, potom ako člen Hodnotiteľskej

komisie sa zúčastňoval posudzovania akosti vajec, hydinárskych a rybích výrobkov, ďalej ako člen Komisie pre jednotné analytické metódy. Pôsobil v rôznych vedeckých, redakčných radách v poradných orgánoch priemyslu a ministerstva. Ako organizátor sa osvedčil pri poriadaní vedeckých konferencií, odborných seminárov, ktoré aj jeho pričinením mali vysokú odbornú úroveň.

Bohatá je publikačná aktivita Ing. Smirnova vo vedeckých a odborných domácich aj zahraničných časopisoch, ale veľkú aktivitu vyvíjal vo vedecko-populárnych periodikách. Bol autorom resp. spoluautorom viacerých vysokoškolských skrípt a učebných textov pre poslucháčov a frekventantov postmaturitných a postgraduálnych kurzov. Je autorom viacerých patentov. O vysokej odbornej erudovanosti svedčia početné ohlasy na jeho publikácie.

Kolegovia ale i odborná verejnosť vysoko oceňujú podiel Ing. V. Smirnova, CSc. na rozvoji potravinárstva a výživy. Želáme jubilantovi dobré zdravie do ďalších rokov, spokojnosť a pohodu rodinného zázemia.

Za kolegov a priateľov  
A. Príbela



*Doc. Ing. Vladimír PALO, CSc. - 65 ročný*

V septembri tohoto roku oslávil svoje významné životné jubileum - 65 rokov v dobrom zdraví a plnej pracovnej aktivite náš významný odborník mliekárenského priemyslu Doc. Ing. Vladimír Palo, CSc.

Jubilant od r. 1953 až doteraz nepretržite pracuje na Katedre mlieka, tukov a hygieny požívatin Chemickotechnologickej fakulty Slovenskej technickej univerzity v Bratislave,

na ktorej sa významnou mierou zaslúžil o rozvoj jej vedeckej a pedagogickej činnosti. Od samého začiatku činnosti vysokoškolského učiteľa sa zaoberal chémiou a technológiou mlieka, pričom podstatnou mierou formoval jej pedagogický rozvoj. Úspešne priviedol k obhajobe vyše 100 diplomových prác, 6 kandidátskych dizertačných prác, vychoval teda celý rad mliekárenských odborníkov, ktorí dnes zastávajú významné miesta v priemysle a realizujú v praxi jeho myšlienky. Príznačné pre nášho jubilanta je to, že vždy ochotne odovzdával svoje bohaté skúsenosti a vedomosti svojim spolupracovníkom, kolegom a študentom.

Vo vedeckej oblasti sa pôvodne venoval štúdiu zrenia syrov, neskoršie svoju vedeckú pozornosť zamerlal na štúdium chutnosti mlieka a mliečnych výrobkov. Jeho vedecká, výskumná a publikačná činnosť si skutočne zasluhuje vysoké uznanie, pretože v chémii a technológii mlieka snáď neexistuje miesto, ktorému by jubilant nebol venoval svoju pozornosť. V tejto oblasti sa stal významnou vedeckou osobnosťou, všeobecne uznávanou doma i v zahraničí. Svedčia o tom časté pozvania na rôzne medzinárodné konferencie doma i v zahraničí, na ktorých vystúpil s prednáškami, ale aj pozvania na rôzne vedecké inštitúcie, univerzity, kde absolvoval študijné pobyty. Jeho vedecká publikačná činnosť má úctyhodný rozsah, publikoval 130 vedeckých prác v domácich i zahraničných časopisoch, ktoré vyvolali živý citačný ohlas (145 citačných odkazov). Je autorom 14 patentov a AO, spoluautorom publikácií a veľkého počtu zlepšovacích návrhov pre mliekárenský priemysel. Toto všetko zákonite vyvolalo i jeho ďalšiu aktivitu v domácich a zahraničných vedeckých organizáciách. Je napr. členom Slovenského národného komitétu medzinárodnej mliekárenskej federácie, dlhoročným členom ÚV Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske vedy pri SAV v Bratislave, kde garantuje úspešne pokračujúce sympóziá o aromatických

látkach v požívatinách. Je členom viacerých redakčných rád i vedeckých časopisov. Pracuje vo viacerých komisiách potravinárskeho priemyslu. Je tiež predsedom Komisie pre štátne záverečné skúšky na študijnom odbore technológie mlieka a tukov CHTF STU v Bratislave a členom rovnakej komisie na VŠCHT v Prahe. Je členom komisie pre postgraduálne štúdium na CHTF atď.

V mene jeho spolupracovníkov a v mene potravinárskej obce i v mene jeho priateľov prajeme Doc. Palovi veľa zdravia, šťastia a úspechov do ďalších rokov života.

Doc. Ing. A. Dandár, CSc.



*K životnému jubileu  
Doc. Ing. Ladislava DODOKA, CSc.*

V novembri 1995 sa dožil významného jubilea, šesťdesiatky, Doc. Ing. Ladislav Dodok, CSc.

Po skončení vysokoškolského štúdia v r.1958 na Chemickej fakulte SVŠT nastúpil do cukrovaru v Trenčianskej Teplej, kde pôsobil v rôznych funkciách do r.1963. V decembri toho istého roku prešiel pracovať na katedru sacharidov, na úsek cereálnej chémie a technológie ako odborný asistent. V r.1971 úspešne obhájil ako prvý z tohoto odboru na Slovensku kandidátsku dizertačnú prácu na tému: „Cirok ako perspektívna priemyselná surovina a jej priemyselné využitie“. V tom čase preberá prednášky z Cereálnej chémie a technológie po Prof.Dr. D. Ivančekovi, ktorý odchádzal do dôchodku. V rámci svojej širokej pedagogickej činnosti bol vedúcim 98 diplomových prác a 22 ako konzultant. Školiteľom kandidátskych dizertačných prác bol 3 aspirantom, z ktorých jeden bol zo zahraničia (Iraku).

Jeho vedecká a odborná činnosť je veľmi rozsiahla. Zoznam publikácií zahŕňa viac ako 150 vedeckých a odborných prác, 15 expertíz, 22 výskumných správ. Bol recenzentom 11 vysokoškolských skrípt, autorom 3 videoprogramov z technológie trvanlivého pečiva a 2 odborných filmov pre slovenskú televíziu.

V r.1985 sa habilitoval z odboru „chémia a technológia sacharidov“ na docenta, 20 rokov vedie výskumný tím, ktorý sa zaoberá problematikou cereálií. Od r. 1993 je vedúcim zamerania Technológie sacharidov a cereálií na Katedre sacharidov a konzervácie potravín CHTF STU.

Vo vedecko-výskumnej činnosti, jubilant spracovával problematiku ne-tradičných surovín a ich využitie v cereálnom priemysle. Spočiatku sa zameriava na využitie zŕn ciroku v pekárstve a škrobárstve, neskôr na ďalšie menej využívané cereálne suroviny. V súčasnosti rozvíja problematiku využitia amarantu v pekárstve, pri výrobe trvanlivého pečiva, cestovín a izolácii škrobu. Veľmi úzko spolupracuje s firmou Bohemia amaranth v Olomouci, kde podľa jeho odporúčení a výsledkov experimentálnych prác bola už zahájená výroba niektorých cereálnych výrobkov z tejto suroviny. Zároveň rozvíja paletu výskumu na úseku sledovania prírodne toxických látok v surovinách cereálneho priemyslu a v produktoch z nich. Je členom slovenského výboru pri Európskej únii pre využitie amarantu. Dlhšiu dobu venoval

pozornosť výrobe diétnych cereálnych výrobkov určených pre chorých na celiakiu a fenylketonúriu.

Výraznejšie sa venoval problematike trvanlivého pečiva v úzkej návaznosti na slovenský priemysel trvanlivého pečiva, kde nadobudol v tomto odbore rozsiahle praktické skúsenosti a vedomosti. Pre nakladateľstvo Alfa spracoval monografiu „*Chémia a technológia trvanlivého pečiva*“, široko koncipované dielo, ktoré svojím rozsahom, inžinierskym poňatím a spojením teoretických poznatkov a vlastných prevádzkových skúšok je významným prínosom i v medzinárodnom meradle. Okrem toho je autorom skrípt „*Cereálna chémia a technológia - mlynské suroviny*“ a spoluautorom skrípt určených pre laboratórne cvičenia študentov „Laboratórium odboru“.

Vedecko-výskumná a pedagogická činnosť, ktorým sa jubilant venuje, však nevyčerpávajú jeho široké záujmy. Pracoval v rôznych vedúcich orgánoch mlynskeho a pekárenskeho priemyslu ako poradca, člen odborných komisií, vedeckých rád, pri bývalej Štátnej inšpekcii akosti pre potravinárske výrobky pôsobil 20 rokov ako predseda celoštátnej hodnotiteľskej komisie, bol členom redakčnej rady časopisu Mlynský a pekárenský priemysl v Prahe.

V medzinárodnom meradle bol predsedom jednej z pracovných skupín v Medzinárodnej spoločnosti pre cereálnu vedu a technológiu (ICC). Od r. 1995 je predsedom Rady asociácie ICC v SR a národným delegátom tejto medzinárodnej spoločnosti. Je to prvýkrát, čo má Slovenská republika svojho zástupcu v tejto najvyššej celosvetovej cereálnej spoločnosti.

Výsledky vedeckej a pedagogickej činnosti jubilanta jednoznačne svedčia o tom, že je významnou vedeckou osobnosťou, uznávanou tak medzi odborníkmi v teoretickej ako i v technickej praxi. Je fundovaným učiteľom, ktorý dokáže spájať odbornú výuku s výchovným pôsobením.

V mene celej potravinárskej obce prajeme jubilantovi do ďalších rokov života veľa duševných a telesných síl.

Doc. Ing. Alexander Dandár, CSc.  
vedúci katedry

***K životnému jubileu Ing. Bernadetty Krkoškovej, CSc.***

Naša dlhoročná spolupracovníčka, samostatná vedecká pracovníčka Ing. Bernadetta Krkošková, CSc., dožíva sa tohoto roku svojho významného životného jubilea.

Narodila sa v Bratislave, kde navštevovala všetky stupne škôl, ktoré absolvovala vrátane promócie na Chemickotechnologickej fakulte SVŠT s vyznamenaním.

Po skončení vysokej školy nastúpila na krátky čas do Slovenských škrobární, n.p. Trnava, odkiaľ roku 1963 prešla do Výskumného ústavu potravinárskeho, kde prešla viacerými funkciami, bola vedúcou technologického oddelenia a námestníčkou riaditeľa. Jej činnosť a výsledky veľmi pozitívne hodnotili v ústave i v širšej odbornej verejnosti.

Zaoberala sa výskumom nových metód zmrazovania potravín so špeciálnym zameraním na enzymatické 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 intenzívne i problematike aditívnych látok a získané výsledky sa využili pri vypracovaní odborných materiálov pre rezort i ako podklady pre experimentálne práce v oblasti aditív.

Jubilantka bola a je publikačne činná a úspešná v oblasti vynálezcovstva. Publikovala okolo 70 pôvodných článkov, je autorkou, resp. spoluautorkou knižných publikácií, ako sú napr. *Progresívne technológie v mliekárenstve* (Alfa, 1982), *Emulzie v potravinárstve* (Alfa, 1984), *Textúra potravín* (Alfa, 1986), *Potraviny súčasnosti* (Alfa, 1989), *Sója nad zlato* (Alfa, 1990). Udelili jej 14 autorských osvedčení, z ktorých bolo viac realizovaných.

V posledných rokoch úspešne riešila úlohy zamerané na modifikáciu funkčných vlastností bielkovín. V súčasnosti sa venuje problematike alergénov v požívatinách.

V tomto príspevku nemožno postihnúť jej ďalšiu bohatú činnosť pri rozvoji vedy a techniky, pomoci pri výchove mladých vedeckých pracovníkov, pri vypracúvaní koncepčných zameraní oddelenia i ústavu a pod.

Pri tejto príležitosti jej srdečne blahoželáme a prajeme jej veľa zdravia, síl a úspechov v ďalšej práci i v osobnom živote.

Spolupracovníci