

A. Krutošíková, M. Uher: **Prírodné a syntetické látky sladkej chuti.** Bratislava, Veda, vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied 1985, 154 strán, cena Kčs 15,—

Vydavateľstvo Veda vydalo v sérii „Pokroky v chémii“ ďalšiu publikáciu autorov Chemickotechnologickej fakulty SVŠT. Obidvaja sa v širokom odbore organickej chémie špecializujú na skupinu prírodných látok. V tomto smere majú úzke kontakty so špecialistami potravinárskej chémie a technológie na tej istej fakulte. Je preto zákonité, že si vybrali tematiku v súčasnosti v potravinárstve veľmi aktuálnu. Prírodné sladidlá, zastúpené najmä sacharózou, sú v potravinárskej technológii okrem ich sladiacej schopnosti významné kvôli ich konzervačnej schopnosti, vplyvu na vytváranie textúry, ale aj z hľadiska ich hmotnosti. Naproti tomu racionálna výživa zdravých a chorých ľudí im vytyka privysoký energetický obsah a neznášanlivosť ľuďmi trpiacimi metabolickými poruchami — diabetikmi.

Vychádzajúc z tejto dilemy modernej potravinárskej technológie a požiadaviek racionálnej výživy zdravých a chorých ľudí sa autori podujali oboznámiť zainteresovaných odborníkov, ale aj širšiu odbornú verejnosť s problematikou prírodných i syntetických sladidiel vôbec.

V prvej kapitole podávajú ucelený prehľad o súvisi medzi štruktúrou látky a ich sladkou, resp. horkou chuťou, pričom podrobne rozoberajú v súčasnosti najprepracovanejšiu Schallenbergovu teóriu. V druhej kapitole sa zaoberajú prírodnými sladidlami, pričom okrem známych sacharidov venujú pozornosť aj sladidlám bielkovinovej povahy a ostatným prírodným sladidlám. Tu uvádzajú mnohé viac i menej známe sladidlá a ich zdroje, vlastnosti, možnosti ich získavania a využívania. Možno uviesť napr. glycyrizín, steviozid, osladín a pod.

Ďalšia významná kapitola je venovaná syntetickým sladidlám, ktorých biologická degradácia nevyžaduje inzulín. Pochopiteľne, najviac priestoru sa tu venuje sacharínu, cyklamátom, oxatiazinóndioxidom, aspartámu a jeho analógom. Autori tu neopomenuli vedľa ich výhod a nevýhod upozorniť aj na ich prípravu, reakcie, chemickú štruktúru a iné vlastnosti. Okrem týchto najznámejších upozorňujú čitateľa aj na deriváty močoviny, tryptofánu a benzénu. Posledná kapitola sa zaoberá zmesnými sladidlami, a to prírodnými i syntetickými.

Moderné poňatie publikácie z hľadiska jej vedeckého a praktického použitia, ako aj jej výstižná grafická úprava, bezchybná tlač i knižničné spracovanie nájde iste svojich záujemcov v odbore potravinárskej technológie, vo výžive zdravých a chorých, ako aj v príslušných odvetviach vedy, výskumu, kontroly, legislatívy a nie napokon v pedagogickej praxi príslušného odborného a vysokého školstva.

Prof. Dr. Ing. Fridrich Görner, DrSc.

*Ing. Alfonz Marko, CSc.,
60-ročný*



Náš vzácny jubilant sa narodil 30. októbra 1925 v Chynoranoch, okres Topoľčany. Po ukončení základného vzdelania v rokoch 1940—1943 úspešne ukončil roľnícku školu s maturitou v Košiciach. Po oslobodení v rokoch 1945—1949 absolvoval Vysokú školu zemédelskú v Brne. V rokoch 1949—1950 pracoval v Krajskom nákupnom podniku v Košiciach, v rokoch 1952—1969 vo Výskumnom ústave ekonomiky poľnohospodárstva a výživy vo funkcii vedúceho oddelenia. Od roku 1969 zastával funkciu odborného riaditeľa Podniku racionalizácie a riadenia poľnohospodárstva a výživy v Bratislave. Od roku 1977 je riaditeľom odboru vedy a technického rozvoja MPVŽ SSR a zmocnencom MPVŽ pre výstavníctvo — Agrokomplex v Nitre.

Zastáva rozličné stranícke a spoločenské funkcie. Za pracovné výsledky dostal vyznamenanie „Vynikajúci pracovník poľnohospodárstva a výživy“ a medailu k 40. výročiu oslobodenia ČSSR Sovietskou armádou.

Ing. Marko už viac ako 20 rokov patrí medzi popredných pracovníkov rezortnej vedeckovýskumnej základne. Má dobré teoretické vedomosti a všeobecný rozhľad, ktorý získal počas mnohoročnej výskumnej činnosti v oblasti poľnohospodárskej ekonomiky a pri uplatňovaní racionalizačných metód v riadení odvetvia poľnohospodárstva a potravinárstva. Dlhoročnou vedeckovýskumnou prácou získal vlastnosti angažovaného a koncepčného vedúceho pracovníka najmä v súčasnej funkcii riaditeľa odboru. Za posledných 8 rokov realizoval viaceré opatrenia na zefektívnenie práce vo vedeckovýskumnej základni, materializácie vedy a pre vyššiu úroveň realizácie výsledkov výskumu v celom rezorte. Tieto zásady uplatňoval aj v rámci svojej činnosti vo výstavníctve, kde sa mu podarilo využiť výstavu Agrokomplex na pravidelnú propagáciu a rozširovanie vedecko-technických poznatkov v praxi. Tým sa významne zaslúžil o rozvoj celého odvetvia výživy ľudu.

Do ďalších rokov prajeme nášmu jubilantovi veľa zdravia, síl a úspechov.

*Ing. Anton Matuš člen Rady pre vedeckú spoluprácu
časopisu Bulletin potravinárskeho výskumu*

*Ing. Július Forsthoffer, CSc.,
50-ročný*



Náš jubilant sa narodil 8. novembra 1935 v Brezne. Po absolvovaní strednej školy ukončil roku 1958 štúdium na Chemickotechnologickej fakulte SVŠT v Bratislave.

V potravinárskom priemysle postupne vykonával zodpovedné funkcie v oblasti kvasnej chémie a technológie, ako aj pri tvorbe projektových úloh, vrátane ich realizácie. V šesťdesiatych rokoch sa zúčastňoval na vypracovaní projektu závodu na výrobu kyseliny citrónovej v Leopoldove a zaslúžil sa aj o jeho výstavbu a uvedenie do prevádzky.

Vo funkcii vedúceho výskumu a technického rozvoja závodu Slovlik v Leopoldove úspešne riešil otázky koncepčného rozvoja a materiálno-technickej základne — okrem výroby kyseliny citrónovej a liehu aj výrobu bielkovinových krmív.

Popri plnení náročných úloh ukončil roku 1969 postgraduálne štúdium protikorozy inžinierstva na VŠChT v Prahe a roku 1977 obhájil dizertačnú prácu a získal vedeckú hodnosť kandidáta technických vied.

Jeho odborné vedomosti a bohaté poznatky sa uplatňujú v mnohých vedeckých a odborných publikáciách. Na Kube pôsobil ako expert, pomáhal rozvíjať a zabezpečovať úlohy mladého kubánskeho fermentačného priemyslu. V Havane v rokoch 1969—1971 na ústave JCJDCA spracúval projektové štúdiá a úvodné projekty, technologické časti a špecifikácie pre viaceré akcie kubánskeho ministerstva cukrovarníckeho priemyslu.

Od roku 1975 zastáva jubilant funkciu technického riaditeľa GRT LIKO, v ktorej priekopnícky spája riadiacu funkciu s uskutočňovaním náročných akcií vedecko-technickej revolúcie vo výrobní praxi. Pod jeho vedením v súlade s uzneseniami straníckych a štátnych orgánov sa značne prehĺbila výskumná a technická spolupráca v oblasti technológií s krajinami RVHP, najmä so ZSSR a NDR. Pričinil sa aj o zavádzanie progresívnych smerov sterilizácie, napr. výroby autoklávov ovládaných mikroprocesormi.

Mimoriadnu pozornosť venuje aj ďalším opatreniam znižujúcim energetickú náročnosť výroby, v dôsledku čoho klesla energetická náročnosť VHJ o 20 %.

V rámci výskumu iniciatívne spolupracuje v oblasti biotechnológie s výskumnými strediskami v ZSSR a NDR (enzýmový program), ďalej na výskumných prácach zameraných na výťažnosť a kvalitu kyseliny citrónovej. Aktívne sa zapája do zavádzania riadiacich počítačov v technológii výroby droždia a enzýmov.

Významná je aj jeho aktivita v rozličných odborných orgánoch a komisiách pri SAV, ČSAV, v ministerstvách a ďalších inštitúciách potravinársko-biochemického priemyslu. Pracuje aj v stálej komisii RVHP v čs. časti sekcie pre mikrobiologický priemysel.

Do politickej činnosti sa zapojil ešte v ČSM, zúčastnil sa na mládežníckych brigádach na Trati družby a Priehrade mládeže. Osvedčil sa aj v rozličných straníckych funkciách.

Za mimoriadne výsledky na hospodárskom úseku i za vysokú politickú angažovanosť mu udelili viaceré pracovné vyznamenania a stranícke ocenenia.

Do ďalšej práce prajeme Ing. Júliusovi Forsthofferovi, ČSc., veľa pevného zdravia, síl a veľa úspechov v pracovnom i osobnom živote.

Ing. Alexander Szokolay, DrSc.

*Doc. Ing. Ján Hronček, CSc.,
60-ročný*



Jubilant sa narodil 5. augusta 1925 v Detvianskej Hute, okres Zvolen. Štúdium na Strednej priemyselnej škole chemickej v Banskej Štiavnici ukončil maturitou roku 1951. Po absolvovaní školy bol zamestnaný v rôznych závodoch a počas zamestnania dokončil vysokoškolské štúdium na SVŠT. Po skončení štúdia nastúpil ako vedecký aspirant na Chemicko-technologickú fakultu SVŠT. Téma jeho dizertačnej práce Submerzné octové kvasenie vyplynula z potreby praxe. Tento problém doriešil až do zavedenia do praxe, za čo bol roku 1957 odmenený cenou SAV. Roku 1964 úspešne doriešil kontinuálnu výrobu ovocných vín a navrhol na ten čas nezvyčajný tvar fermentérov (kuželovitého tvaru). V rokoch 1967—1968 pracoval na probléme rýchleho skvasovania ovocných púp a drení. Výsledky použil vo veľkom pokuse v závode Lučenec. Po roku 1970 úspešne riešil problém piešťanského liečivého bahna. V ostatnom čase sa zaoberal problémom využitia druhotných surovín potravinárskeho priemyslu. Vo VÚP rieši štátnu úlohu zameranú na spracovanie kvasničných vínnych kalov na výrobu bielkovín, kyseliny vínnej a ďalších veľmi cenných látok. Na podobnom princípe navrhol izoláciu a pulverizáciu krvi, výrobu slovenského pangamínu, zbaveného horčiny z chmelových živín a získavania čistej bielkoviny zo srvátky. V SIK v Mikuláši riešil problém výroby dihydroxyacetónu. Potravinárskemu priemyslu pomáha konzultáciami a návrhmi niektorých zlepšení aj v rámci zadania diplomových prác.

Ako odborník v potravinárskom priemysle a najmä vo fermentačnej technológii úspešne reprezentoval ČSSR v zahraničí v Sýrii a najmä v Etiópii, kde ako expert UNIDO riešil problém riadenia kvality v potravinárskom priemysle a poľnohospodárskej výrobe.

Nemenej zaujímavé sú jeho prioritné koncepčné práce najmä v odbore bioinžinierstva, ktoré prednášal na SVŠT v rámci špecializovaných predmetov odboru kvasná chémia a technológia. Prednášal v Poľsku a Juhoslávii, niekoľko ráz vo Viedni a Berlíne. Teraz rozvíja teóriu technológií na báze systémového

prístupu. Časť výsledkov svojho úsilia už publikoval v odborných časopisoch doma i v zahraničí a niektoré princípy svojich téz zakotvil do skrípt zo sladovníctva a pivovarníctva. Je autorom dvoch patentov a štyroch autorských osvedčení o vynáleze.

Ako pedagóg vychoval veľký počet absolventov pôsobiacich dnes na popredných miestach v potravinárskom priemysle.

Ako člen strany si svedomite plní svoje povinnosti vyplývajúce z funkcií, za čo mu bola udelená pamätná medaila k 40. výročiu vyvrcholenia národnoslobodzovacieho boja československého ľudu a oslobodenia našej vlasti Sovietskou armádou.

Pri príležitosti životného jubilea doc. Ing. Jána Hrončeka, CSc., mu vydavateľia nášho časopisu ďakujú za dlhoročnú spoluprácu. Celá potravinárska odborná verejnosť i jeho spolupracovníci mu srdečne blahoželajú a prajú dobré zdravie, životný elán a pracovitosť aj v ďalších rokoch, aby mohol uskutočniť všetky svoje plány a nápady.

Redakčná rada