

Koncom tohto roku sa dožije päťdesiatin v plnej tvorivej sile doc. Ing. Štefan Šulc CSc., riaditeľ SPA – Výskumného ústavu potravinárskeho v Bratislave.

Na tomto ústave pracuje od 1. 6. 1958 vo funkcii riaditeľa, do ktorej bol vymenovaný vtedajším Povereníctvom potravinárskeho priemyslu. Za obdobie viac ako 10 rokov ústav pod jeho vedením zaznamenal značné zmeny a úspechy.

Tento ústav existoval dlhší čas pod názvom Výskumný ústav mraziarenský s celoštátnou pôsobnosťou a aj v súčasnosti je v odborných kruhoch v zahraničí známy najmä pod týmto názvom, resp. ako ústav zaoberajúci sa problematikou chladenia a zmrazovania.

Od roku 1958 sa začal ústav pod vedením terajšieho riaditeľa preorientovávať z pôvodného zamerania na riešenie úloh širšej problematiky, dotýkajúcej sa aj ďalších potravinárskych odborov a otázok základného významu.

Doc. Ing. Štefan Šulc CSc. bol koordinátorom viacerých štátnych komplexných a hlavných úloh a t. č. je riešiteľom štátnej komplexnej výskumnej úlohy zameranej na nové formy konzervácie potravín a v rámci tejto je koordinátorom v RVHP. Doterajšia prax a dosiahnuté výsledky, ako i nevšedne srdečný vzťah k svojmu povolaniu a k svojej vlasti dali podnet k tomu, že sa vypracoval na odborníka so širokým rozhľadom vo svojom odbore, schopného tvoriť dlhodobé koncepcie zamerané na racionalizáciu výživy nášho obyvateľstva. To je i hlavný cieľ jeho politickej činnosti z hľadiska uskutočnenia vedecko-technickej revolúcie.

Výsledky dosiahnuté v ústave pod jeho vedením sú najmä tieto:

- Vyriešenie technológie skladovania ovocia a zeleniny, ako aj realizácia formou výstavby skladov na ovocie a zeleninu na JRD v Trhovom Mýte a v Topoľníkoch, okres. Dun. Streda. Významným faktorom pri výstavbe skladov je chladenie, realizované tiež podľa návrhu ústavu.
- Vyriešenie a realizácia technológie sušenia potravín lyofilizáciou. Vyriešenie a výroba zariadenia (aparátu) na zmrazovanie dusíkom a vyriešenie a realizácia technológie fluidizačného zmrazovania v Slovenských mraziarňach, n. p. v Nitre.



- Vyriešenie a realizácia zariadenia na zmrazovanie v kontajneroch pomocou paletizačného a depaletizačného zariadenia (mäso, zelenina, ovocie).
- Z poznatkov riešenia enzymatických sústav realizuje nové prvky v potravinárskom priemysle a v jeho umiestnení najmä v oblasti produkcie suroviny, čím sa skráti technologický postup a zabezpečí kvalita potravinárskych výrobkov.
- Vyriešenie a realizácia kontajnerovej dopravy pre špeciálne účely z hľadiska obrany štátu.

Z príležitosti Sviatku práce a oslobodenia našej vlasti udelil mu prezident za jeho doterajšiu významnú a úspešnú činnosť v máji roku 1969 štátne vyznamenanie „Za zásluhy o výstavbu“.

Doc. Ing. Šulc CSc. popri funkcii riaditeľa je teda samostatným riešiteľom výskumnej úlohy, súčasne koordinátorom štátnej komplexnej výskumnej úlohy v rámci RVHP a riadnym členom Slovenskej poľnohospodárskej akadémie.

Pre budúce obdobie plánuje rozširovať a budovať pracoviská ústavu tak, aby sa mohli výsledky realizovať vo vlastných dielnach a poloprevádzkach, ako aj vo výrobných organizáciách.

V perspektívnom pláne do roku 1980 uvažuje najmä s:

- výskum enzýmov z hľadiska nových konzervačných metód, fyzikálnych a chemických zákonitostí,
- výskumom možností uplatnenia aerosolov a chemoprofylaxie pre zdokonalenie úchovy ovocia a zeleniny,
- výskumom akosti suroviny z hľadiska konzervačných metód,
- výskumom využitia freónového chladenia pre oblasť teplôt -2 až -5°C ,
- výskum využitia regulovanej atmosféry pre zdokonalenie chladiarenskej úchovy, najmä ovocia a zeleniny,
- výskum obalových materiálov,
- výskum vypracovania technológie fluidného zmrazovania,
- výskum určenia možností diferenčného skladovania mrazených výrobkov,
- výskum zahustenia tekutín,
- výskum vysokofrekvenčného ohrevu,
- výskum ionizačného žiarenia
- výskum prvkov pre automatizáciu nových technologických zariadení.

Do tejto práce v jeho ďalšej päťdesiatke mu želáme veľa zdravia, tvorivých síl a úspechov.

Kolektív SPA — VÚP