

*Ing. Jana Kovačičová, CSc. jubiluje*

Jubilantka sa narodila v Bratislave, kde nadobudla aj všetky stupne vzdelania. Od r. 1964 do r. 1983 pracovala vo Výskumnom ústave agrochemickej technológie v Bratislave a zaoberala sa analytikou reziduí pesticídov v poľnohospodárskych plodinách. Na túto tému obhajovala aj svoju kandidátsku dizertačnú prácu na Prírodovedeckej fakulte Univerzity Komenského, ktorej výsledky najmä z oblasti anticholínesterázovej aktivity organofosforových pesticídov sú uznávané ako prioritné. K ich publicite na medzinárodnom fóre prispela aj stáž menovanej vo významnom centre poľnohospodárstva v Kanade. Výsledkom toho bolo, že sa ešte v ČSFR stala členkou Komisie IUPAC pre agrochemikálie a už viac ako 10 rokov zastupuje SR vo výbore Codex Alimentarius pre reziduá pesticídov v potravinách.

Vo Výskumnom ústave potravinárskom jubilantka pracovala od r. 1983, kde ako vedúca oddelenia skonštitovala analytickú skupinu pre štúdie dynamiky reziduí kontaminujúcich cudzorodých látok v potravinovom reťazci. Od r. 1992 do r. 2001 pracovala v zdravotníctve, kde koordinovala a organizovala akreditáciu laboratórií formou "Správna laboratórna prax". V r. 2001 jubilantka prešla do Centra pre chemické látky a prípravky, kde sa využívajú jej bohaté skúsenosti najmä z oblasti biocídov.

Viac ako 20 rokov pracovala aj na zjednotení analytických metód pri bývalej ČSAZ, kde prispela niekoľkými overenými metodickými postupmi najmä v tematike reziduí pesticídov v potravinách.

Ing. Kovačičová má bohatú publikačnú činnosť doma aj v zahraničí, prispievala aj do nášho časopisu. Často sa využívajú i jej špičkové vedomosti chemickej terminológie v angličtine, ako aj v nemčine a v ruštine. Prednáša na postgraduálnych školeniach na Vysokej škole poľnohospodárskej a tiež v zdravotníctve. Okrem vedeckej činnosti je veľmi bohatá aj jej konzultačná činnosť, v rámci ktorej sa obracajú na ňu o radu v otázkach agrochemikálií rovnako výskumníci, ako aj záhradkári.

Pri príležitosti životného jubilea Ing. Jane Kovačičovej, CSc. želáme do budúcich rokov veľa zdravia a pohody, aby ešte dlho mohla čerpať naša mladšia generácia z jej bohatých skúseností a vedomostí.

Ad multos annos!

Redakčná rada

### ***Gratulujeme Ing. Anne Kintlerovej***

U žien sa vraj nepatrí hovoriť o veku, ale o tom, aká je plná energie, síl a ako dobre vyzerá. To v plnej miere platí aj o našej dlhoročnej spolupracovníčke a priateľke Ing. Anke Kintlerovej, ktorá 29. júna 2002 oslávila svoje významné životné jubileum.

Narodila sa v Jalubí na Morave, ale vysokoškolské štúdium absolvovala na Chemickotechnologickej fakulte SVŠT v Bratislave. Ako čerstvá absolventka nastúpila na krátku dobu do ZKL Nové Mesto nad Váhom a od 1.1.1965 začala pracovať na Výskumnom pracovisku Vinárskych závodov v Modre. Keď sa vraví, že chémia je ako „kuchárčina“ a chemici sú veľmi čistotní a zruční „kuchári“, tak o Ing. Kintlerovej to platí dvojnásobne. Dvadsaťpäť rokov nás o tom presviedčala na zmienenom pracovisku, kde sme odskúšali stovky receptov na vývoji nových metód v oblasti technológie analytiky a stabilizácie vína. Za tie roky sa z nej stala skúsená harcovníčka v uvedenej oblasti a pri prácach na vývoji osviežujúceho nápoja Vinea „privoňala“ aj k bylinkám a ich výborným extraktom. Táto doslova vášeň v nej prepukla naplno po delimitácii Výskumného pracoviska VZ do Výskumného ústavu potravinárskeho Bratislava - pracovisko v Modre. Tu sa od roku 1988 začala venovať liečivým bylinám, rastlinkám a plodom s vysokým obsahom antokyanínových farbív a možnosti získavania týchto prepotrebných prírodných surovín pre potravinársky priemysel. Svoje skúsenosti využila nielen pri získavaní prírodných farbív zo štiav a extraktov šupiek červeného hrozna a bazy čiernej, ale aj netradičných surovín, ako je arónia čiernoplodá, čierne ríbezle, zemolez jedlý alebo drien obyčajný a to nielen v laboratórnom meradle, ale zúročila ich pri budovaní poloprevádzky na pracovisku VÚP - Biocentrum Modra. O realizácii výstupov z tejto oblasti do praxe svedčí viacero patentov a úžitkových vzorov. Vďační jej boli mnohí pracovníci cukrovinkárskej výroby, výrobcovia nápojov, cestovín a džemov, ktorí prírodné farbiace koncentráty odskúšali a aplikovali do svojich výrobkov.

Milej našej jubilatke sa chceme aj touto cestou poďakovať za jej prácu, ktorú vykonala pre potravinársky výskum aj prax, popriať jej do ďalších rokov pevné zdravie, veľa šťastia v kruhu rodiny a veľa mladíckeho elánu a optimizmu, ktorý z nej stále vyžaruje. Stále sa nedá povedať, že je na zaslúženom odpočinku, pretože sa najnovšie zapojila do práce aj ako expert na víno v komisii SNAS.

Spolupracovníci