

Životné jubileum Prof. Ing. Alexandra Príbela, DrSc.

V septembri 2003 sa dožil svojho krásneho životného jubilea - 75 rokov náš spolupracovník, priateľ, významný vedec v oblasti potravinárskej analytiky, dlhoročný vysokoškolský pedagóg, univerzitný profesor Prof. Ing. Alexander Príbel, DrSc. Jubileum je o to vzácnejšie, že ho oslavuje v plnej sviežosti a vedeckej aktivite.

Prof. Príbelu - nestora potravinárskej analytiky - netreba zvlášť osobitne predstavovať. Poznajú ho všetci jeho priatelia, s ktorými dlhé roky viedol plodnú spoluprácu, poznajú ho jeho študenti z prednášok, diplomanti a doktorandi, ktorým bol školiteľom, pozná ho celá naša potravinárska obec. Celý svoj život venoval výchove potravinárskych odborníkov, vedecky pôsobil a riešil najrôznejšie problémy v potravinárskom priemysle.

Prof. Príbel, rodák zo Šoporne, po ukončení stredoškolských štúdií a Chemickej fakulty SVŠT v r. 1956 zostal pracovať na katedre uhľohydrátov a konzervácie potravín. Pod vedením Prof. Strmisku sa venoval vtedy aktuálnej problematike priemyselného spracovania ovocných štiav na koncentráty, izolácii prchavých aromatických látok v nápojovom priemysle a ako prvý použil v analýze na ich identifikáciu plynovú chromatografiu.

Druhou významnou oblasťou jeho pedagogického a vedeckého štúdia bola problematika rozvoja kontrolných metód potravinárskych výrobkov, výsledky ktorých zhrnul do habilitačného spisu *„Aplikácia chromatografických metód v analýze potravín“*.

Treťou oblasťou, ktorej sa náš jubilant venoval, boli rozsiahle experimentálne práce a štúdie zamerané na izoláciu a identifikáciu horkých látok rajčín a papriky, kde prioritne popísal aj ich chemickú štruktúru, biologické a organoleptické vlastnosti, za čo mu VR VŠCHT v Prahe udelila vedeckú hodnosť DrSc.

Vedecká aktivita Prof. Príbela sa koncentrovala do oblasti analýzy a hodnotenia potravín, ktoré sa stali dominantou v jeho celoživotnej profesii. Uverejnil vyše 500 vedeckých a odborných prác v domácich a zahraničných vedeckých časopisoch, z toho vyše 300 v karentovaných, prednášal na konferenciách, stážach na zahraničných univerzitách. Je autorom viac ako 45 knižných publikácií, 10 monografií, 35 vysokoškolských skrípt a to nielen pre potreby študentov Chemickej fakulty, ale aj pre potreby iných fakúlt univerzít SR. Bohatú odozvu jeho prác najlepšie dokumentuje viac ako 250 citácií domácich i zahraničných autorov, čo je výsledkom jeho takmer 50-ročnej práce vysokoškolského pedagóga a zanieteneho vedeckého pracovníka.

Ako popredný vysokoškolský pedagóg svojimi skúsenosťami formoval potravinárske štúdium na Chemickej fakulte STU zavedením nových predmetov do potravinárskeho štúdia, ako sú Analýza potravín, Špeciálna analýza potravín, atď. a ktoré sú doteraz trvalou súčasťou potravinárskeho štúdia na fakulte. Viedol, konzultoval a oponoval vyše 200 diplomových prác, vychoval 22 kandidátov vied, resp. doktorandov, počet jeho posudkov na doktorandské, habilitačné, profesorské práce nie je možné dnes ani spočítať. Do života uviedol na Fakulte chemickej a potravinárskej technológie STU odborné zameranie Chémia a hodnotenie potra-

vín. Jeho zásluhou vzniklo Senzorické laboratórium ako účelové zariadenie FCHPT. Výsledkom jeho pedagogickej a vedeckej činnosti bolo menovanie univerzitným profesorom pre odbor Chémia a technológia požívatin. Prof. Príbela vytvoril školu, ktorú charakterizuje vysoká metodická úroveň pri riešení problémov potravinárskej chémie a technológie.

Pri tejto významnej príležitosti, v mene kolektívu spolupracovníkov, v mene jeho bývalých študentov i v mene širokej obce potravinárov, ďakujeme jubilantovi za jeho doterajšiu významnú pedagogickú a vedeckú prácu a želáme mu do ďalších rokov pevné zdravie, spokojnosť a šťastie v kruhu rodiny, veľa síl a elánu v jeho vedeckej a organizačnej práci.

Redakčná rada

Prof. Ing. Bohumil Škárka, DrSc. - sedemdesiatročný

Medzi tohoročných jubilantov patrí aj náš dlhoročný spolupracovník, ktorý bol členom Rady pre vedeckú spoluprácu a Redakčnej rady nášho vedeckého časopisu, ale aj členom odborných komisií a oponentských rád, Prof. Ing. Bohumil Škárka, DrSc. Vyslovujeme mu poďakovanie za jeho záujem o zvyšovanie odbornej, vedeckej a jazykovej úrovne tohto časopisu, ktorému sa venoval dlhé obdobie.

Väčšiu časť svojho života aktívne pracoval v pedagogickej a vedeckej oblasti na vtedajšej Katedre technickej mikrobiológie a biochémie Chemickotechnologickej fakulty STU. Aj v súčasnosti využíva svoje pedagogické a organizačné schopnosti na Katedre priemyselnej ekológie Materiálovotechnologickej fakulty STU v Trnave.

Svojho významného jubilea sa dožil v plnom zdraví, čo mu umožňuje, aby bol aj v súčasnosti aktívny vo viacerých oblastiach odborného života.

V mene širokej vedeckej a výrobné činnnej potravinárskej pospolitosti mu želáme do ďalších rokov i v osobnom živote mnoho tvorivých síl, pevné zdravie, životný optimizmus a úspechy v jeho činnosti.

Redakčná rada

Ing. Karol Tomášek, CSc. - 70-ročný

Dňa 29. júla 2003 sa dožil a oslávil svoje významné životné jubileum - 70 rokov dlhoročný pracovník Výskumného ústavu potravinárskeho v Bratislave, Ing. Karol Tomášek, CSc.

Jubilanta viedla jeho životná cesta z rodného Brna, kde aj maturoval, na štúdiá do Bratislavy. Tu natrvalo zakotvil a svoje vzdelanie a sily venoval budovaniu, rozvoju a výskumu slovenského pivovarníctva, sladárstva a výroby nealkoholických nápojov.

Po ukončení štúdia na Slovenskej vysokej škole technickej (1956) s úspechom zariaďoval výskumno-pokusné pracovisko Západoslovenských pivovarov v bývalom pivovare na Rybnom námestí v Bratislave, ktorého bol od roku 1958 vedúcim. Toto pracovisko sa neskôr stalo základom výskumno-vedeckého pracoviska pivovarsko-sladárskeho priemyslu na Slovensku. V tomto období jubilant uverejnil 56 vedecko-odborných publikácií z technológie, analytiky, mikrobiológie piva a nealkoholických nápojov v domácich i zahraničných časopisoch.

Ing. Tomášek venoval dlhé roky pozornosť slovenskému chmeľu. Zamerail sa hlavne na obsah horkých a aromatických látok, využívajúc k tomu najnovšiu prístrojovú techniku. Výsledky vedeckého výskumu z tejto oblasti boli predmetom jeho kandidátskej dizertačnej práce, ktorú úspešne obhájil a získal titul kandidáta technických vied v roku 1968.

Po založení Výskumno-vývojovej základne sa stal v roku 1973 vedúcim Výskumného pracoviska pre pivo a nealkoholické nápoje v Bratislave. Riešili sa tu problémy filtrácie, stabilizácie piva, jednofázového kvasenia a pod. Veľmi aktívne sa zapojil pri uvedení nových pivovarov do prevádzky, hlavne v Hurbanove a Trnave.

Éra jeho pôsobenia ako vedúceho útvaru riadenia kvality pri GRT Pivovary a sladovne je korunovaná 40 ďalšími publikáciami a prednáškami. Predovšetkým treba spomenúť spoluautorstvo na knihe KOCKOVÁ-KRATOCHVÍLOVÁ - TOMÁŠEK - ONDRÍŠKOVÁ: *Biologická kontrola výroby piva a nealkoholických nápojov* (Bratislava : ALFA, 1980), do ktorej preniesol svoje dlhoročné skúsenosti z oblasti kontroly výrobného procesu a sanitácie.

Po dlhoročnej činnosti v pivovarníctve, sladárstve a výrobe nealkoholických nápojov prijal ponuku prejsť na Výskumný ústav potravinársky, kde bol poverený viesť technologické oddelenie, neskôr bol poverený funkciou námestníka riaditeľa a vedúceho akreditovaného skúšobného laboratória. Zaslúžil sa aj o vybavenie Biotechnologického centra v Modre.

Od roku 1979 až do jej zániku bol členom redakčnej rady potravinárskej literatúry ALFA. V súčasnosti je v redakčnej rade časopisu Kvasný priemysl a nášho Bulletinu potravinárskeho výskumu.

Neúnavne pracoval v spoločenských organizáciach, organizoval a doposiaľ organizuje prednášky, semináre, konferencie a iné odborné podujatia, na ktorých aj aktívne vystupuje. V rámci vedecko-technickej spoločnosti viedol a vedie potravinárov v Bratislave, v súčasnosti ako predseda Slovenskej potravinárskej spoločnosti ZS VTS, riadil zlepšovateľskú a vynálezcovskú činnosť, zúčastňoval sa prác Mikrobiologickej spoločnosti ČSAV, bol členom mnohých komisií a rád ústavov. Jeho bohaté jazykové znalosti mu umožňovali široké styky so zahraničím. V rokoch 1978–1979 bol expertom v Angolskej ľudovej republike, kde úspešne pôsobil ako poradca vedúceho výroby a laboratória v pivovare CUCA. Učil externe na rôznych školách, najmä na Fakulte chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave.

Ing. Karol Tomášek, CSc, má veľké zásluhy na rozvoji slovenského pivovarníctva, chmeliarstva a výroby nealkoholických nápojov, za čo sa mu dostalo viacero vyznamenaní a čestných uznaní.

V tomto krátkom príspevku nie je možné vymenovať celú bohatú činnosť jubi-

lanta. Nemožno však nespomenúť a neoceniť ľudské vlastnosti tohto vzácneho človeka, ktorý s humorom a životným optimizmom dokázal prekonať i mnoho ťažkostí pri plnení úloh rozvoja potravinárskeho priemyslu a výskumu.

Želáme mu veľa zdravia, síl, úspechov, životného optimizmu, aby jeho veľká životná energia mu vydržala ešte dlhé roky.

Redakčná rada

Životné jubileum Ing. Dariny Petríkovej, CSc.

V roku 2003 sa Ing. Darina Petříková, CSc. dožila v plnom zdraví a sviežosti svojho životného jubilea. Ide o poprednú vedeckú pracovníčku, ktorá sa neuspokojila s osudom priemerného penzistu, ale je naďalej v plnom pracovnom nasadení.

Po ukončení základnej a strednej školy v Kremnici a vysokoškolského štúdia na Chemickotechnologickej fakulte SVŠT (teraz STU) v Bratislave pracovala od r. 1962 vo Výskumnom ústave LIKO na rôznych úsekoch, kde cieľavedomou prácou doviedla analytické oddelenie na popredné miesto v SR. Stala sa odborníčkou na chémiu a analýzu potravín z hľadiska nutričných zložiek a cudzorodých látok.

Okrem výskumu sa jubilančka anagažovala aj v Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodársku, lesnícku, potravinársku a veterinárnu vedu pri SAV, kde je od založenia členkou ústredného výboru. Celé desaťročie bola predsedníčkou potravinárskej sekcie tejto spoločnosti, za svoju činnosť bola ocenená Čestným uznaním a Fándlyho medailou.

Svoje aktivity vyvíjala aj v pracovných skupinách bývalej ČSAZ a v Slovenskej spoločnosti pre racionálnu výživu, kde bola aj predsedníčkou redakčnej rady časopisu *Výživa a zdravie*. Za svoju prácu v tejto spoločnosti získala niekoľko ocenení.

Jubilančka uplatňovala svoje bohaté skúsenosti aj v pedagogickej činnosti na terajšej STU, ako popredná odborníčka v oblasti systémov kvality pôsobila na Úrade pre normalizáciu, metrológiu a skúšobníctvo SR.

Vzhľadom na svoje odborné znalosti v súčasnosti vykonáva poradenstvo v potravinárskej legislatíve a normalizácii, ako aj pri zavádzaní správnej výrobnéj praxe v potravinárskych prevádzkach.

Od založenia celoslovenského vedeckého časopisu *Bulletinu potravinárskeho výskumu* je členkou jeho redakčnej rady, kde aktívne prispieva k jeho vedeckej a odbornej úrovni.

Mimoriadnu aktivitu uplatňuje aj v podnikaní, je autorizovanou osobou na dovoz laboratórnych prístrojov od viacerých zahraničných firiem, čím prispieva k zvyšovaniu úrovne laboratórnej kontroly kvality potravinárskych a poľnohospodárskych komodít, najmä v oblasti rýchlych metód.

Do ďalších rokov želáme Ing. Petríkovej dobré zdravie, životného optimizmu a mladistvý elán.

Redakčná rada

K životnému jubileu Ing. Terézie Šinkovej, CSc.

Do radov jubilantov sa začiatkom septembra zaradila aj Ing. Terézia Šinková, CSc., ktorej vedecké pôsobenie vo Výskumnom ústave potravinárskom začalo v roku 1965, kedy absolvovala v Bratislave Chemickotechnologickú fakultu SVŠT. Na tejto „alma mater“ v roku 1974 obhájila svoju dizertačnú kandidátsku prácu, kde potom vyvíjala aktivitu aj v rámci pedagogického procesu vedením laboratórnych cvičení a diplomových prác.

Naša jubilantka celý svoj doterajší profesionálny život spojila s výskumom potravín, kde sa realizovala najmä v oblasti analýzy potravín, resp. hodnotenia kvality potravín a potravinárskych aditívnych látok. Nemožno nespomenúť jej zásluhy na úspešnom vydávaní periodík Výskumného ústavu potravinárskeho, ako sú *Trendy* v potravinárstve, *Infoservis* v potravinárstve a *Kódexová príloha*.

Odborný a vedecký rast priam predurčil jubilantku, aby koordinovala výskum v oblasti aditívnych látok a monitoring cudzorodých látok. V tejto tematickej oblasti je uznávanou odborníčkou pre rezorty Ministerstva pôdohospodárstva a Ministerstva zdravotníctva SR i na medzinárodnom poli, keď pôsobila ako expert svetovej organizácie FAO na danú problematiku v rozvojových krajinách.

Mimoriadnu aktivitu prejavila tiež v publikačnej činnosti, čo dokazujú 4 knižné a vyše 250 vedeckých a odborných publikácií, 170 vedeckopopulárnych článkov a 10 autorských osvedčení o vynálezoch. Taktiež je odbornej verejnosti dobre známa ako organizátorka konferencií, čo vyplýva tiež z jej aktivity vo výboroch vedeckých spoločností potravinárskeho smeru. Veľa urobila tiež pre náš časopis, kde pravidelne prispieva a ako členka redakčnej rady recenzuje rukopisy doručené do redakcie.

Naša jubilantka často hovorí: „Práca, ktorá stojí za to, aby sa urobila, stojí za to, aby sa urobila dobre.“ Toto možno označiť ako najvýstižnejšiu charakteristiku našej jubilantky.

Pri tejto príležitosti jej úprimne gratulujeme a želáme jej, aby si aj naďalej udržala svoj mladistvý elán v ďalšej vedeckej a odbornej činnosti a k tomu dobré zdravie a pohodu v osobnom živote.

Redakčná rada



Doc. Ing. Jarmila Hojerová, PhD. jubiluje

Dovoľujeme si oznámiť širokej potravinárskej a kozmetologickej verejnosti, že v decembri 2003 oslávila okrúhle narodeniny docentka Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave, pani Jarmila Hojerová. Pri príležitosti tohoto jubilea chceme pripomenúť a verejne oceniť už pomerne bohaté dielo našej oslávenkyne.

Jubilantka, predsedníčka Slovenského kozmetologického zväzu, je absolventkou Chemickotechnologickej fakulty Bratislave so špecializáciou v oblasti mlieka, tukov a kozmetiky. Od skončenia svojho vysokoškolského štúdia rozvíja nepretržite tento odbor pedagogicky i odborne nielen na pôde fakulty, ale v širších súvislostiach na celom území Slovenska a Českej republiky. Vychovala desiatky odborníkov v oblasti výroby a hodnotenia kozmetiky a potravín, ktorí sa uplatňujú v praxi na Slovensku i v zahraničí. V roku 2001 obhájila habilitačnú prácu na tému *Bezpečnosť a stabilita kozmetických a tukových produktov*. Jej monografia *Kozmetika - zdravie - krása*, sa stala učebným materiálom kozmetických škôl v SR a ČR. Napísala tiež desiatky odborných a populárno-osvetových článkov o kozmetických látkach, o hygiene a výžive, ktoré boli publikované v tuzemsku i v zahraničí. Medzi jej nesporné úspechy treba priradiť aj zavedenie Kozmetickej a bytovej chémie do učebných osnov chémie stredných škôl. V tomto smere uskutočňuje pravidelné metodické školenia pre učiteľov chémie celého Slovenska.

Pri príležitosti významného jubilea želáme Jarmile Hojerovej v mene kozmetologickej a potravinárskej verejnosti, v mene spolupracovníkov, absolventov, poslucháčov a priateľov do ďalších rokov pevné zdravie, osobné a pracovné úspechy. Prajeme jej, aby si uchovala i naďalej svoju charakteristickú cielavedomosť, húževnatosť a pracovitosť, spojenú s energickou povahou. Pritom nech ďalej rozdáva pre ňu tak typický životný optimizmus, veselosť a pracovný elán. Je pre nás všetkých mimoriadne potešiteľné, že jubilantka oslávi toto jubileum v plnej aktivite tvorivých síl, schopností a pri dobrom zdraví. Pripájame tiež želanie spokojnosti a potešenia v rodinnom živote.

Redakčná rada