

***Srdečný pozdrav doc. Ing. Vladimírovi Palovi, CSc.,
k jeho 60. narodeninám***

30. septembra oslávi 60. výročie narodenín náš popredný vysokoškolský učiteľ a odborník na chémiu a technológiu mlieka a mliečnych výrobkov — doc. Ing. Vladimír Palo, CSc.

Narodil sa v Bánovciach nad Bebravou. Stredoškolské štúdium absolvoval na gymnáziu v Trenčíne. V rokoch 1949—1953 študoval na Chemickej fakulte SVŠT v Bratislave. Po úspešnom ukončení vysokoškolského štúdia zostal pracovať ako asistent na Katedre mikrobiológie a biochémie, kde pôsobil ako pedagóg i vo vedeckom výskume. Zaoberal sa problematikou mlieka, jeho chémiou, fyzikou a technológiou. Tejto oblasti zostal verný celých 35 rokov. Roku 1979 habilitoval.

Stal sa z neho obľúbený učiteľ, lebo si vedel a vie získať študentov svojim zápalom pre odbor, svojou snahou odovzdať im v prednáškach a cvičeniach všetky najnovšie poznatky i svojim osobným, ľudským vzťahom k nim. Napísal dvoje skript a je spoluautorom 4 knižných publikácií.

Nemohol by však byť dobrým učiteľom technologického odboru, keby v ňom sám vedecky nepracoval a nemal úzke kontakty s mliekárskym priemyslom. Hoci ho ako vedca zaujíma všetko čo súvisí s mliekom, predsa najviac sa venoval problematike aromatických látok mlieka a mliečnych výrobkov. Stal sa uznávanou autoritou u nás, ale aj v zahraničí, najmä v oblasti štúdia arómy mliečnych výrobkov a vo využívaní plynovej chromatografie pri analýze masných kyselín mliečneho tuku a prchavých látok tvoriacich chuťnosť syrov — najmä slovenských ovčích syrov. Dokonca zo zahraničia prišli ponuky na odkúpenie jeho patentu na prípravu zmesi látok dávajúcich bryndzovú arómu. Pretože si uvedomuje význam aromatických látok v potravinách, stal sa hlavným organizátorom úspešných celoslovenských seminárov o aromatických látkach.

Výsledky svojej vedeckej práce publikoval približne v 150 článkoch v domácich i zahraničných časopisoch a zborníkoch. Aktívne spolupracuje aj s našim časopisom, je aj členom redakčnej rady.

Udržiava trvalé kontakty s mnohými vedeckými pracovníkmi na celom svete.

Úzko spolupracuje s VÚ mliekárskym v Žiline a Prahe, kde je aj členom vedeckej rady. Ako školiť ašpirantov vychoval 7 kandidátov vied.

Dobre pozná mliekárské závody na Slovensku a pracovníci týchto závodov sa naňho s dôverou obracajú, keď majú ťažko riešiteľné problémy v technológii. Vedia, že neodmietne.

Je aktívnym a platným členom odborných a vedeckých spoločností, redakčných rád a poradných zborov. Všade ho poznajú ako dobrého organizátora, rozvážneho radcu a príkladného spolupracovníka.

Sme radi, že môžeme pri príležitosti 60. narodenín nášmu spolupracovníkovi a priateľovi doc. Ing. Vladimírovi Palovi, CSc., takto verejne gratulovať, poďakovať sa mu za doterajšiu prácu a do ďalších rokov mu popriať dobré zdravie, spokojnosť a radosť z dosiahnutých výsledkov.

Za všetkých priateľov

Bohumil Škárka

K životnému jubileu Ing. Vladimíra Smirnova, CSc.



V týchto dňoch sa dožíva šesťdesiatin Ing. Vladimír Smirnov, CSc., dlhoročný učiteľ Katedry chémie a technológie sacharidov a potravín Chemickotechnologickej fakulty SVŠT v Bratislave.

Jubilant sa narodil 23. októbra 1930 vo Vysokej nad Kysucou. Gymnaziálne a vysokoškolské štúdiá ukončil v Bratislave. Po ukončení vysokoškolského štúdia na CHTF SVŠT pracoval ako vedúci laboratória, neskôr ako vedúci oddelenia a odboru pre mäsový, hydinský, rybí a mraziarsky priemysel Skúšobného a kontrolného ústavu potravinárskeho priemyslu v Bratislave a po r. 1960 ako zástupca vedúceho krajského inšpektorátu Štátnej inšpekcie akosti výrobkov potravinárskeho priemyslu v Bratislave. Od roku 1964 pracuje Ing. Smirnov ako učiteľ chémie a technológie hydinského priemyslu a konzervárenských surovín na CHTF SVŠT.

Svoje vedomosti z oblasti chémie, technológie, kontroly a posudzovania potravín uplatňoval a uplatňuje najmä v odborných potravinárskych komisiách, ako bola Komisia jednotných analytických metód ČSN, Štátna komisia pre hodnotenie akosti vajec, hydiny, hydinných a rybích výrobkov pri Štátnej skúšobni č. 203 v Prahe a č. 229 v Bratislave. Jeho tvorivá organizátorská práca sa orientovala na Slovenskú spoločnosť pre poľnohospodárske, lesnícke a potravinárske vedy pri SAV, kde ako člen ÚV a dve funkčné obdobia ako predseda výboru Potravinárskej sekcie mal rozhodujúci podiel na úspechu celého radu vydarených a pre rozvoj našej potravinárskej vedy i praxe veľmi užitočných konferencií a seminárov. Za svoju neúnavnú a obetavú prácu sa stal čestným členom tejto vedeckej spoločnosti.

Je však celkom prirodzené a pre Ing. Smirnova charakteristické, že najviac svojich síl, entuziazmu i skúseností odovzdáva mladej slovenskej potravinárskej

generácii. Preto si spolu s nami na jubilanta spomínajú absolventi, ktorých učil a viedol, resp. všestranne im pomáhal.

Významná je aj vedecká činnosť jubilanta, výsledky ktorej sú v desiatkach pôvodných vedeckých prác, odborných článkoch, udelených patentoch, v monografiách i učebných textoch. Významne sa zúčastňoval na výskume a vývoji udiaceho preparátu, ktorý sa zavádza do výroby.

Pre jeho rozhľad, schopnosť objektívne a spravodlivo posúdiť prácu iných Ing. Smirnova často vyhľadávajú ako recenzenta, oponenta a poradcu pri riešení úloh iných inštitúcií.

Blízki spolupracovníci, priatelia i široká potravinárska verejnosť si vážia prácu a húževnatosť, angažovanosť a zanietenosť, obetavosť i skromnosť Ing. Smirnova, CSc. Prajú jubilantovi, aby sa dožil ešte mnoho tvorivých rokov a aby sa mohol, tak ako doteraz, stále tešiť z úspechov svojej práce i z úspechov svojich študentov a z progresívneho rozvoja slovenského potravinárskeho priemyslu.

Redakčná rada

K životnému jubileu Ing. Bernadetty Krkoškovej, CSc.

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

Narodila sa dňa 7. 9. 1940 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 r. 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. Patrí medzi najskúsenejších pracovníkov technologického oddelenia.

28 rokov sa zaoberala 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 mliekárstve* (Alfa 1982), *Emulzie v potravinárstve* (Alfa 1984), *Textúra potravín* (Alfa 1986) a *Potraviny súčasnosti* (Alfa 1989). Udelili jej 13 autorských osvedčení, z ktorých bolo viac realizovaných. Spolu publikovala, resp. odprednášala okolo 180 článkov, prednášok a iných príspevkov.

V súčasnosti úspešne rieši úlohu zameranú na modifikáciu funkčných vlastností bielkovín.

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.

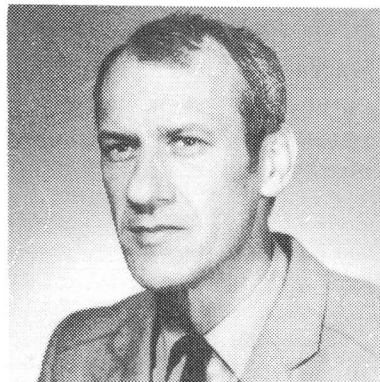
Pri tejto príležitosti jej srdečne blahoželáme a prajeme jej veľa zdravia, síl a úspechov v ďalšej práci i v osobnom živote.

Spolupracovníci

K životnému jubileu Ing. Igora Kačeňáka, CSc.

V týchto dňoch sa dožíva päťdesiatin Ing. Igor Kačeňák, CSc., vedúci výskumný a vývojový pracovník Útvaru výskumu a vývoja Mlynsko-pekárskeho kombinátu, š. p. Na Slovensku i v celej republike je veľmi dobre známy ako významný odborník v oblasti balenia potravín.

Jubilant sa narodil 28. júla 1949 v Tajove. Po ukončení štúdia na Chemickotechnologickej fakulte r. 1963 v odbore mlieko—tuky a krátkom zamestnaní v mliekárni v Čalove ho túžba po poznání a po vedeckej práci priviedla do Výskumného ústavu potravinárskeho v Bratislave. Počas 16-ročnej vedeckovýskumnej práce v tomto ústave sa



venoval predovšetkým problematike balenia potravín — ochrane kovových obalov proti korózii, baleniu ovocia a zeleniny, chleba, ožiarených potravín atď., je úspešný zlepšovateľ a vynálezca a angažuje sa aj mimopracovne. Svoje teoretické a prakticky zamerané práce zavŕšil r. 1976 úspešnou obhajobou kandidátskej dizertačnej práce.

Snaha po realizácii získaných teoretických poznatkov a súčasný neutešený stav obalovej techniky a balenia potravín vôbec ho viedli k rozhodnutiu overiť a presadiť túto oblasť potravinárskej technológie v praxi. Z viacerých možností si zvolil mlynsko-pekársky priemysel, kde sa prakticky uplatnili jeho teoretické vedomosti z VÚP pri koncepčnom i praktickom riešení nových úloh balenia cereálnych produktov.

Avšak ani počas praktického riešenia úloh nestratil kontakt s neustále sa množiacimi vedeckými poznatkami v odbore balenia potravín. Z jeho mimopracovných aktivít možno spomenúť dlhoročné členstvo v Poradnom sbore hl. hygienika SSR pre obalové materiály, členstvo v Komisii pre užitú grafiku pri Inštitúte priemyslového designu, jeho pracovné kontakty so zahraničím (Handelshochschule Leipzig, Verpackungsinstitutet v Kodani) a aktívnu publikačnú činnosť (150 publikácií).

Od roku 1981 je činný aj ako pedagóg. Ako externý učiteľ prednáša predmet Obaly a obalová technika na Chemickotechnologickej fakulte. Rovnako rád odovzdáva svoje poznatky v postgraduálnych kurzoch, organizovaných v potravinárstve. V súčasnosti je v tlači jeho vysokoškolský učebný text pre tento predmet a chystá rozsiahle knižné vydanie o obaloch a obalovej technike v potravinárskom priemysle.

Pre svoj rozhľad, objektivitu a zdravú náročnosť k práci svojej aj iných, je Ing. I. Kačeňák vyhľadávaný ako recenzent, oponent a konzultant pri riešení úloh iných inštitúcií v oblasti balenia potravín.

Spolupracovníci z oblasti výskumu, výučby i designu a široká potravinárska verejnosť už neraz ocenili a oceňujú angažovanú a zaniietenú prácu Ing. Igora Kačeňáka, CSc. Želajú jubilantovi v rokoch budúcej činnosti veľa zdravia, mnoho tvorivej intuície a najmä praktických úspechov pre progresívny rozvoj potravinárstva, ale najmä pre výrazné pozdvihnutie krásy a účelnosti potravinárskych obalov.

Redakčná rada