

*Prof. Ing. dr.
Gustáv Janíček, DrSc.
75-ročný*



Prof. Ing. dr. Gustáv Janíček, DrSc., profesor chémie a technológie požívatin, člen korešpondent ČSAV, laureát Štátnej ceny Klementa Gottwalda, nositeľ Radu práce, vstúpil do štvrtého štvrtstoročia svojho života. Písať o ňom znamená písať o neobyčajne bohatom naplnenom živote a diele vedca svetového formátu, špičkového pedagóga, organizátora a koordinátora výskumnej činnosti a praxe v oblasti potravinárskej chémie a inžinierstva u nás. Nemožno súčasne nespomenúť i jeho hlboko ľudské vlastnosti, ako ich poznáme z osobných kontaktov s ním aj na Slovensku.

Prof. Janíček nazhromaždil za svojho života mimoriadne rozsiahle vedomosti z oblastí problémov, ktorými sa ako vedec zaoberal, čo mu umožnilo riešiť ich komplexne, rozvíjať hraničné vedné odbory a pracovať so širokým okruhom svojich žiakov, rozvíjať pedagogický proces a viesť vedecké organizácie a podujatia.

Po štúdiu na Štátnej priemyselnej škole chemickej v Prahe pokračoval na Fakulte Chemickotechnologického inžinierstva Českého vysokého učení technického. Od roku 1949 sa venoval pedagogickej práci na fakulte a už po dvoch rokoch mu udelili hodnosť docenta. Roku 1957 ho vymenovali za profesora a vedúceho Katedry chémie a skúmania požívatin na VŠCHT v Prahe. Neskôr založal Fakultu potravinárskeho a biochemického inžinierstva a v rokoch 1962—1966 zastával najvyššiu akademickú funkciu rektora na Vysokej škole Chemickotechnologickej. Roku 1968 mu udelili hodnosť doktora technických vied v odbore chémie a technológie požívatin.

Vo svojej rozsiahlej vedeckej činnosti dosiahol veľa úspechov, a to najmä

v oblasti luminiscencie rozličných rastlinných extraktov, spracovania sóje a iných olejnin, chémie ovsa a iných obilnín, oxidatívnych zmien lipidov a možných interakcií s inými zložkami potravín, najmä bielkovinami, v oblasti štúdia chemických zmien potravín pri termických a hydrometrických procesoch, ďalej v oblasti vzniku prchavých zložiek pri tepelnom spracovaní potravín, v problematike štúdií interakcií aditívnych cudzorodých látok s citlivými zložkami potravín neenzymatického hnednutia, zmien niektorých vitamínov pri ich spracúvaní a reakcií vonných látok v potravinách. Neobyčajne významné sú aj výsledky jeho práce so spolupracovníkmi zamerané na objektivizáciu kritérií zisťovania senzorickej hodnoty požívatín a vplyvu chemizácie na akosť požívatín.

Trojčlenný kolektív vedený jubilantom získal roku 1973 Štátnu cenu Klementa Gottwalda za súbor prác zameraných na riešenie problematiky vypracovania objektívnych kritérií na stanovenie nutričnej a senzorickej hodnoty potravín.

Roku 1975 ho Československá akadémia vied vymenovala za člena korešpondenta na základe jeho mimoriadne významnej a obsiahlej vedeckovýskumnej, pedagogickej a organizačnej činnosti. Prof. Janíček publikoval viac ako dvesto vedeckých prác a vedeckých referátov u nás i v zahraničí, napísal niekoľko učebníc a skrípt, keďže svoje hlavné poslanie videl vždy v pedagogickej práci, vo výchove mladých inžinierov a vedcov.

Prof. Janíček venoval okrem toho veľké úsilie zjednoteniu a štandardizácii analytických metód v potravinárstve. Pôsobil vo viacerých komisiách pre JAM a ako expert v národných komisiách ISO a Codex Alimentarius. Je členom a funkcionárom mnohých domácich a zahraničných vedeckých spoločností.

Krásnu bilanciu života a diela prof. Janíčka si vysoko cení celá potravinárska obec a spolu s ňou i my. Želáme jubilantovi veľa zdravia, osobného šťastia a radosti z napredovania jeho žiakov v celej ČSSR.

Ing. Alexander Szokolay, DrSc.