



Cukrovary v ČR byly v kampani 2006/07 rozděleny do šesti společností. První tři společnosti mají dva a více závodů zpracovávajících cukrovku a jsou plně nebo majoritně vlastněné zahraničním kapitálem, zbývající tři společnosti mají po jednom cukrovaru:

1. Cukrovary TTD, a. s. (České Meziříčí, Dobrovice).
2. Eastern Sugar Česká republika, a. s. (Hrochův Týnec, Kojetín, Němčice).
3. Moravskoslezské cukrovary, a. s. (Hrušovany, Opava).
4. Cukrovar Vrbátky, a. s. (Vrbátky).
5. Hanácká potravinářská společnost, a. s. (Prosenice).
6. Litovelská cukrovarna, a. s. (Litovel).

V provozu bylo deset cukrovarů (obr. 2.), tzn. tři závody v Čechách (České Meziříčí, Dobrovice, Hrochův Týnec) a sedm na Moravě (Hrušovany, Kojetín, Litovel, Němčice, Opava, Prosenice, Vrbátky).

Celkové denní zpracování řepy v ČR bylo v uplynulé kampani 41 407 t/d, tj. proti kampani 2005/06 nižší o 6,35 %, ale zpracování jednoho závodu se zvýšilo o 3,32 %, takže se dosáhlo průměru 4 141 t/d, u jednotlivých cukrovarů se pohyboval standardní výkon mezi 11 850 a 2 000 t/d ř.

Termín zahájení kampaně byl ve většině cukrovarů posunut asi o týden vzhledem k nižší sklizňové ploše, která klesla proti minulé kampani ze 65,5 na 55,8 tis. ha. Délka zpracování řepy byla v jednotlivých závodech velice rozdílná. Pohybovala se mezi 56 (Kojetín) a 88 (Opava) dny. Řepa byla zpracovávána od 23. 9. 2006 do 20. 12. 2006, tzn. 88 dnů, ale průměrná délka kampaně v jednom závodě dosáhla 72,3 dne, tj. nejkratší kampaň za posledních pět let.

Celkem bylo zpracováno 2,812 mil. t řepy o polarizaci pohybující se mezi 19,24 a 17,50 %. Výnos polarizačního cukru dosahoval v průměru 9,31 t/ha, při maximu 10,94 t/ha. Ve srovnání s předchozí kampaní, kdy bylo vyrobeno 558,4 kt cukru ze řepy, ubylo výrazně cukru, následkem poklesu pěstitelské plochy, a tím i množství řepy. Výtěžek byl o 0,34 % vyšší, tzn. 16,62 %, takže bylo vyrobeno 467,4 tis. t bílého cukru, což je o 20 % méně než v roce předchozím. Toto množství odpovídá zhruba kvotovanému množství cukru přidělené EU pro Českou republiku.

Výroba bilanční melasy, necelých 93 kt, byla kvůli kvalitě a množství řepy a technologické kázní nižší o více než ~ 38 kt než v předchozí kampani, a v přepočtu na zpracovanou cukrovku to představuje 3,30 % ř.

Čistota surové šťávy v kampani se pohybovala v mezích 89,82 až 93,38 %, průměr dosáhl 91,41 %. To svědčí o dobré technolo-

Tab. III. Výsledky kampaně 2006/07 v České republice

Č.	Název ukazatele	Jedn.	Česká republika		
			celk./prům	max.	min.
<b>A – Základní ukazatele</b>					
1	Závodů v činnosti	1	10	10	10
5	Sklizňová plocha	(ha)	55 801	16 984	2 503
6	Řepa nakoupená: celkem – čistá hmotnost	(t)	2 900 000	952 456	139 990
7	Řepa nakoupená: vlastní – čistá hmotnost	(t)	2 900 000	952 456	139 990
11	Řepa zpracovaná (sladké řízky) – hmotnost	(t)	2 812 018	952 456	139 990
12	Výnos nakoupené řepy	(t/ha)	50	63	47
13	Výnos polarizačního cukru	(t/ha)	9,31	10,94	8,69
14	Výnos rendementového cukru	(t/ha)	8,37	9,43	7,74
17	Zprac. cukr: vlastní surový cukr – hmotnost	(t)	4 353	2 121	335
19	Délka zpracování řepy	(d)	72	89	56
20	Délka zpracování zánosu	(d)		60	60
22	Délka dovážky	(d)	2,1	3,4	1,0
23	Zpracování řepy cukrovarem (denní)	(t/d)	4 140,7	11 205,4	1 964,1
24	Jmenovitý výkon cukrovaru	(t/d ř.)	3 970,0	10 500,0	2 000,0
25	Využití jmenovitého výkonu	(%)	104	114	98
26	Výroba: surového cukru ze řepy t.q. – hmot.	(t)	222,0	222,0	222,0
28	Výroba: rafinovaného cukru – hmotnost	(t)	465 948	132 624	21 561
30	Výroba: tekutého sirového cukru – hmot.	(t)	2 443	2 443	2 443
31	Výroba: melasy t.q. – hmotnost	(t)	95 278	35 220	3 126
33	Zásoba: těžké šťávy 100 Rd – hmotnost	(t)	1 479	1 479	1 479
<b>B – Laboratorní a technologické údaje</b>					
34	Nakoupená řepa – polarizace	(%)	18,26	19,24	17,50
35	Nakoupená řepa – nečistoty (srážky I.)	(%)	11,96	15,26	8,70
36	Sladké řízky – polarizace	(%)	18,48	19,24	17,50
37	Sladké řízky – rozpustný popel	(%)	0,542	0,430	0,310
38	Sladké řízky – obsah alfa-aminodusíku	(%)	0,036	0,054	0,021
39	Sladké řízky – měrná délka	(m/100 g)	8,10	11,10	5,70
40	Sladké řízky – obsah drtě	(%)	6,50	13,00	0,50
41	Extrakční voda – pH	1	5,71	6,54	5,11
42	Vylisované řízky – množství	(% ř.)	24,53	28,20	21,71
43	Vylisované řízky – polarizace	(%)	1,84	3,20	0,80
44	Vylisované řízky – obsah sušiny	(%)	22,46	28,39	19,79
45	Sušené řízky – množství	(% ř.)	2,29	4,07	0,50
46	Sušené řízky – obsah sušiny	(%)	92,92	96,88	88,96
47	Surová šťáva – množství (odtah)	(% ř.)	113,20	120,22	107,80
48	Surová šťáva – sacharizace	(%)	17,43	18,99	15,85
49	Surová šťáva – polarizace	(%)	15,93	17,07	14,80
50	Surová šťáva – čistota	(%)	91,41	93,38	89,82
51	Surová šťáva – pH	1	5,99	6,24	5,71
52	Vápenné mléko – obsah CaO	(%)	21,42	25,40	16,57
53	Přídavek vápna: k předčeření	(% ř.)	0,22	0,28	0,14
54	Přídavek vápna: k epuraci celkem	(% ř.)	1,15	1,67	0,67
55	Saturační plyn – obsah CO <sub>2</sub>	(%)	32,30	37,60	29,20
56	1. saturovaná šťáva – alkalita	(g CaO/dl)	0,083	0,088	0,073
57	2. saturovaná šťáva – alkalita	(g CaO/dl)	0,018	0,021	0,014
58	2. saturovaná šťáva – optimální alkalita	(g CaO/dl)	0,017	0,020	0,015
59	Saturační kal – sušina	(%)	64,0	73,9	56,0
60	Saturační kal – polarizace	(%)	1,02	2,00	0,40
61	Lehká šťáva – sacharizace	(%)	17,17	18,36	15,86
62	Lehká šťáva – polarizace	(%)	16,09	17,27	15,01
63	Lehká šťáva – čistota	(%)	93,70	94,64	92,85
64	Lehká šťáva – alkalita	(g CaO/dl)	0,016	0,020	0,010
65	Lehká šťáva – pH	1	9,09	9,52	8,90

Tab. III. Výsledky kampaně 2006/07 v České republice – pokračování 1

Č.	Název ukazatele	Jedn.	Česká republika		
			celk./prům	max.	min.
67	Lehká šťáva – barva (c420)	(cm <sup>2</sup> /kg)	1 577	2 425	1 017
68	Lehká šťáva – kvocient tvrdosti	(% CaO)	0,086	0,113	0,056
69	Těžká šťáva – sacharizace	(%)	64,38	69,11	59,37
70	Těžká šťáva – polarizace	(%)	60,58	65,50	55,45
71	Těžká šťáva – čistota	(%)	94,09	95,48	92,81
72	Těžká šťáva – popel	(%)	0,930	1,220	0,500
73	Těžká šťáva – pH	1	8,74	9,20	7,82
75	Těžká šťáva – barva (c420)	(cm <sup>2</sup> /kg)	2 362	2 898	1 750
76	Těžká šťáva – kvocient tvrdosti	(% CaO)	0,082	0,125	0,058
77	Epurační efekt	(%)	33,12	47,28	22,47
82	Cukrovina B (mezivarová) – množství	(% ř.)	18,03	23,97	13,20
83	Cukrovina B (mezivarová) – sacharizace	(%)	91,52	92,600	90,050
84	Cukrovina B (mezivarová) – polarizace	(%)	80,86	82,24	77,72
85	Cukrovina B (mezivarová) – čistota	(%)	88,36	89,72	85,08
86	Sirob B (černý) – sacharizace	(%)	79,92	81,74	78,41
87	Sirob B (černý) – polarizace	(%)	62,51	64,66	60,41
88	Sirob B (černý) – čistota	(%)	78,21	80,90	73,91
89	Cukrovina C (zadinová) – množství	(% ř.)	5,98	7,40	4,77
90	Cukrovina C (zadinová) – sacharizace	(%)	93,28	94,36	91,92
91	Cukrovina C (zadinová) – polarizace	(%)	74,10	76,85	71,84
92	Cukrovina C (zadinová) – čistota	(%)	79,43	81,32	76,13
93	Mat. sirob spuštěné cukrov. C – sacharizace	(%)	88,15	91,11	85,10
94	Mat. sirob spuštěné cukrov. C – polarizace	(%)	57,98	60,57	54,31
95	Mat. sirob spuštěné cukrov. C – čistota	(%)	65,77	70,27	62,50
96	Mat. sirob cukrov. C před vyt. – sacharizace	(%)	86,55	89,17	83,80
97	Mat. sirob cukrov. C před vyt. – polarizace	(%)	54,46	63,95	51,00
98	Mat. sirob cukrov. C před vyt. – čistota	(%)	62,92	64,68	59,03
99	Mat. sirob cukrov. C před vyt. – Grut. číslo	1	2,39	2,79	1,98
100	Melasa vyrobená – sacharizace	(%)	82,54	84,71	80,60
101	Melasa vyrobená – polarizace	(%)	51,28	53,00	50,00
102	Melasa vyrobená – čistota	(%)	62,13	64,40	60,24
103	Melasa vyrobená – popel	(%)	9,520	10,48	8,70
110	Vyrobený tekutý sirobový cukr – polarizace	(%)	66,49	66,49	66,49
111	Vyrobený tekutý sirobový cukr – popel	(%)	1,190	1,190	1,190
112	Vyrobený tekutý sirobový cukr – rendement	(%)	60,54	60,54	60,54
122	Zpracovaný cukr – polarizace	(%)	99,55	100,00	99,00
123	Zpracovaný cukr – popel	(%)	0,463	0,900	0,025
124	Zpracovaný cukr – rendement	(%)	98,390	100,00	94,70
125	Žluté cukroviny – množství	(% ř.)	24,00	30,39	18,84
126	Šťavní krystalová cukrovina – množství	(% ř.)	35,79	38,04	33,43
127	Šťavní krystalová cukrovina – sacharizace	(%)	91,190	91,99	89,40
128	Šťavní krystalová cukrovina – polarizace	(%)	86,78	87,93	85,19
129	Šťavní krystalová cukrovina – čistota	(%)	95,17	97,15	93,68
131	Bílé cukroviny – množství	(% ř.)	35,86	38,04	33,43
132	Bílý cukr – popel	(%)	0,008	0,011	0,004
133	Bílý cukr – typové číslo	1	1,4	2,0	0,9
134	Bílý cukr – barva (c420)	(cm <sup>2</sup> /kg)	25,46	32,00	19,66
C – Bilance výroby a ztrát					
147	Výroba tek. cukru 100 Rd – hmotnost	(t)	1 479	1 479	1 479
148	Výroba cukru 100 Rd celk. – hmotnost	(t)	467 427	132 922	21 561
150	Výroba cukru 100 Rd ze řepy – hmotnost	(t)	467 428	129 986	21 508
151	Množství cukru 100 Rd ze řepy (výtěžek)	(% ř.)	16,62	17,36	13,89
152	Výtěžnost cukru 100 Rd z pol. cukru řepy	(% p. c. ř.)	89,94	90,55	83,49
153	Výroba bilanční melasy (P=50 %) ze řepy	(t)	92 900	34 291	3 601

gické kvalitě zpracovávané cukrovky. U hodnoty měrné délky řízků nedošlo k výrazným změnám, pohybovala se mezi 6 a 11 m/100 g. Vliv převažujících bubnových řezaček se zde evidentně kladně promítá. Sušina lisovaných řízků se zvýšila na 24,5 %, pohybovala se mezi 21,7 až 28,2 %, podle zařízení a kapacitních možností stanic. Řízky sušily pouze dva cukrovary.

Celkový přírůstek vápna na epuraci odpovídá kvalitě zpracovávané řepy, takže dosahoval v průměru pouze 1,15 % ř. Spotřeba vápence klesla na 2,63 % ř., spotřeba paliva na 0,24 % ř. Saturací plyn měl 32,3 % CO<sub>2</sub>, což je hodnota vyšší o 1,5 % proti desetiletému průměru (30,8 %).

Ale vzhledem k charakteru vegetačního období nedocházelo k tak výraznému poklesu pH během odpařování jako v kampani 2004/5. To se odrazilo na nižší spotřebě alkalizačních prostředků. Spotřeba hydroxidu sodného činila průměrně v ČR 260 kg/kt ř, sody bylo spotřebováno 92 kg/kt ř., tj. méně než v předchozí kampani. Trvalý pokles spotřeby odpěňovacích prostředků v posledních šesti letech byl zastaven a nabral opačný trend, spotřeba vzrostla proti kampani 2005/06 o 2,8 kg/kt ř. a byla 49,3 kg/kt ř.

Lehká šťáva dosáhla v uplynulé kampani maximální hodnoty čistoty, 93,70 %, při stále rostoucím trendu od roku 1990, měla v průměru pH 9,09. Barva lehké šťávy se mírně zvýšila ve srovnání s předchozí kampaní na hodnotu c<sub>420</sub> = 1577 I.U.

Republikový kampaňový průměr sacharizace těžké šťávy byl 64,38 % (59,37 až 69,11 %). Množství odpařené vody kolísalo od 70 do 89 % ř. a průměrně činilo 81,4 % ř. Výkony odparek cukrovarů v Čechách a cukrovarů na Moravě se lišily velmi málo.

Čistota těžké šťávy opět přesáhla hodnotu 94 o jednu desetinu procenta. Barva šťávy (c<sub>420</sub>) se poslední tři roky stabilizovala na hodnotě kolem 2 300 I.U. Průměrná hodnota byla o 785 I.U. vyšší, než u lehké šťávy.

Epurační efekt počítaný s použitím průměru čistot lehké a surové šťávy, činil 33,12 %.

Všech 10 cukrovarů pracovalo podle tříproduktového výrobního schématu při zpracování řepy. Jeden závod zpracovává těžkou šťávu a melasu celoročně.

O průměrných hodnotách cukrovin při tříproduktovém schématu v kampaních 2005/06 a 2006/07 informuje tab. II.

Množství všech cukrovin proti předchozí kampani pokleslo z 66,5 na 59,8 % ř. Současně se také snížily hodnoty čistot žlutých cukrovin, které byly v předchozí kampani zbytečně vysoké. Tomu odpovídala i vyrobená melasa, která měla sacharizaci v rozmezí 84,7 až 80,6 %, a i nižší čistotu Q = 62,1 %.



Bílý cukr produkovalo všech 10 závodů. Jeho charakteristiky jsou následující: obsah popela 0,004 až 0,011 % (průměr 0,008 %), barva v roztoku 25,46 I.U. (20,0 až 32,0 I.U.) a typové číslo 1,4 (0,9 až 2,0). Kvalita bílého cukru jednotlivých cukrovarů odpovídala vesměs 1. a 2. kategorii podle systému Eurobodů a ve srovnání s minulou kampaní se udržela prakticky na stejné úrovni s tím, že rozmezí hodnot bylo dříve širší. Z charakteristik cukru vychází celkový počet 10,6 Eurobodů.

Palivová základna cukrovarů se skládá ze 4 medií, pevná paliva mohlo využívat sedm závodů, kapalná čtyři a plyn tři. Spotřebovalo se 17,9 kt černého uhlí, 42,3 kt hnědého uhlí, 19,8 kt topných olejů a 23,4 mil. m<sup>3</sup> topného plynu. Účinnost kotelen se pohybovala mezi 73,4 a 98,4 %.

Spotřeba tepla v páře k výrobě cukru se v jednotlivých závodech značně lišila: činila 646 až 890 MJ/t ř., celkově dosáhla průměrnou hodnotu 773 MJ/t ř.

Spotřeba měrného paliva na výrobu cukru se mezi jednotlivými závody lišila o více než polovinu, dosáhla rozpětí od 2,58 do 3,82 % ř. V průměru však klesla proti předchozí kampani (3,75 % ř.) na 3,16 %.

Celkově lze říci, že v oblasti energetiky letošní výsledky pokračují v trendu klesající energetické náročnosti a omezování spotřeby energie při výrobě cukru.

### Závěr

Řepná kampaň 2006/07 v České republice byla charakterizována vysokou technologickou kvalitou zpracované řepy a výbornými klimatickými podmínkami během vegetačního i zpracovatelského období. Celostátní průměr cukernatosti přesáhl hodnotu 18,48 %. Celková délka zpracování cukrovky, činila pouze 88 dnů, množství vyrobeného cukru ze řepy bylo 467,4 kt v hodnotě bílého cukru. Z hlediska výrobní kapacity se podařilo jednomu cukrovaru dosáhnout množství zpracované řepy 11 850 t/d. Celková skutečná zpracovatelská kapacita deseti cukrovarů v České republice byla 41 406 t/d ř.

Technologické výsledky kampaně 2006/07 dosáhly v převážné většině ukazatelů ještě příznivějších hodnot, než v předchozích kampaních. To svědčí o faktu, že se Česká republika řadí mezi kvalitní výrobce cukru v rámci EU. Navzdory tomu byla pro společnost Eastern Sugar ČR tato kampaň poslední, neboť se tato společnost rozhodla ukončit výrobu cukru ve všech svých českých cukrovaroch.

Významnou novinkou v kampani 2006/07 bylo úspěšné zahájení výroby agroetanolu z řepy v cukrovaru Dobrovice.

Tab. III. Výsledky kampaně 2006/07 v České republice – pokračování 2

Č.	Název ukazatele	Jedn.	Česká republika		
			celk./prům	max.	min.
154	Zůstatek cukru v melase	(% ř.)	1,652	3,500	0,980
155	Ztráty pol. cukru ze řepy celkové	(% ř.)	0,605	0,750	0,290
156	Ztráty pol. cukru ze řepy v řízkách	(% ř.)	0,451	0,690	0,220
157	Ztráty pol. cukru ze řepy v satur. kalu	(% ř.)	0,045	0,090	0,020
158	Ztráty pol. cukru ze řepy neznámé	(% ř.)	0,109	0,270	0,010
<b>D – Spotřeba energie</b>					
161	Černé uhlí – spotřeba	(t)	17 982	13 064	1 292
162	Černé uhlí – výhřevnost	(GJ/t)	27,43	28,18	26,10
163	Hnědé uhlí – spotřeba	(t)	42 327	24 786	2 965
164	Hnědé uhlí – výhřevnost	(GJ/t)	17,18	17,60	16,80
165	Kapalná paliva – spotřeba	(t)	19 756	7 708	1 182
166	Kapalná paliva – výhřevnost	(GJ/t)	40,89	40,96	40,00
167	Topný plyn – spotřeba	(10 <sup>3</sup> .m <sup>3</sup> )	23 394	19 631	243
168	Topný plyn – výhřevnost	(GJ/10 <sup>3</sup> m <sup>3</sup> )	33,87	34,200	33,400
169	Teplu v palivu celkem	(GJ)	2 820 239	667 454	133 896
170	Teplu ve vyrobené páře	(GJ)	2 351 675	465 014	107 846
171	Tepelná účinnost kotelní	(%)	83,4	98,4	73,4
173	Teplu v páře celkem	(GJ)	2 351 675,0	620 732	107 846
174	Teplu v páře k výrobě cukru	(GJ)	2 172 678	465 014	106 433
175	Teplu v páře k jiným účelům	(GJ)	178 997	45 282	0
176	Spotřeba tepla v páře celkem	(MJ/t ř.)	836	920	673
177	Spotřeba tepla v páře k výrobě cukru	(MJ/t ř.)	773	890	646
178	Spotřeba tepla v páře k výrobě c. 100 Rd	(MJ/t rd.)	4 648	6 004	4 990
179	Spotřeba tepla v páře k výrobě bíl. cukru	(MJ/t b.c.)	4 663	5 913	4 342
180	Měrné palivo spotřeba celkem	(% ř.)	3,42	4,13	2,87
181	Měrné palivo spotřeba k výrobě cukru	(% ř.)	3,16	3,82	2,58
182	Měrné palivo spotřeba k výrobě c. 100 Rd	(% rd.)	19,02	24,99	19,73
183	Měrné palivo spotřeba k výrobě bíl. cukru	(% b.c.)	19,08	24,99	19,75
184	Dosažený prům. parní výkon kotlů	(t/h)	39,4	56,0	27,2
185	Elektrická energie – výroba	(MWh)	57 398	21 272	1 169
186	Elektrická energie – odběr	(MWh)	13 485	4 597	2
187	Elektrická energie – prodej	(MWh)	2 417	1 229	0
188	Elektrická energie – spotřeba celkem	(MWh)	68 466	21 491	2 945
189	Elekt. energie – spotřeba k výrobě cukru	(MWh)	63 478	17 690	2 798
190	Elektrická energie – jiná spotřeba	(MWh)	4 988	3 801	6
191	Měrná spotřeba el. energie k výrobě cukru	(kWh/t ř.)	22,6	25,8	18,1
192	Měrná spotřeba el. energie k výr. c. 100 Rd	(kWh/t rd)	135,8	174,2	148,8
193	Měrná spotřeba el. energie k výr. bíl. cukru	(kWh/t b.c.)	136,3	171,5	113,6
194	Palivo pro vápenku – spotřeba	(t)	5 747	1 278	316
195	Palivo pro vápenku – výhřevnost	(GJ/t)	27,82	28,60	27,00
196	Palivo pro vápenku – množství	(% ř.)	0,204	0,270	0,130
<b>E – Spotřeba pomocných hmot</b>					
197	Vápenec – spotřeba	(t)	71 420	19 535	3 844
198	Vápenec – spotřebované množství	(% ř.)	2,54	2,98	1,79
199	Mísící poměr koku a vápence	(% v.)	8,18	10,61	6,54
200	Vápno – vlastní výroba	(t)	35 710	4 081	1 922
201	Vápno – nákup	(t)	805	1 500	110
202	Vápno – prodej a zásoba	(t)	454	300	64
203	Spotřeba vápna: celkem – hmotnost	(t)	36 061	5 581	1 783
204	Vápno – spotřebované množství celkem	(% ř.)	1,36	1,68	1,12
205	Vápno – množství použité mimo epuraci	(% ř.)	0,13	0,75	0,01
207	Odpěňovací prostředky	(kg/kt ř.)	49,3	81,3	16,3
208	Soda	(kg/kt ř.)	92,4	538,5	0,7

Tab. III. Výsledky kampaně 2006/07 v České republice – pokračování 3

Č.	Název ukazatele	Jedn.	Česká republika		
			celk./prům	max.	min.
210	Hydroxid sodný	(kg/kt ř.)	257,9	844,9	10,4
211	Fosforečnan sodný	(kg/kt ř.)	4,3	10,5	0,5
212	Formalin (30%)	(kg/kt ř.)	98,4	201,4	1,9
213	Chlorové vápno	(kg/kt ř.)	5,6	16,6	0,1
214	Jiné dezinfekční prostředky	(kg/kt ř.)	29,0	55,1	9,8
215	Dezinfekční prostředky celkem	(kg/kt ř.)	133,1	230,6	25,2
217	Kyselina solná	(kg/kt ř.)	23,6	51,0	0,4
218	Kyselina sírová	(kg/kt ř.)	416,7	951,4	69,0
219	Síra	(kg/kt ř.)	33,0	88,4	1,1
221	Chlorid sodný	(kg/kt ř.)	14,4	28,6	2,4
222	Křemelina	(kg/kt ř.)	35,3	69,4	1,2
224	Filtrační materiál spotř. v předním provozu	(m <sup>2</sup> /kt ř.)	4,9	9,5	1,3
F – doplňkové ukazatele					
226	Faktor MB	(% ř.)	28,1	22,2	15,9
227	Skutečný faktor MB	(% ř.)	34,4	30,4	11,9
228	Výroba vyslazených řízků o sušině 10 %	(% ř.)	55,1	61,6	48,2
229	Teoretický přírůstek vápna k epuraci šťávy	(% ř.)	1,44	1,81	1,07
230	Rozdíl mezi skut. a teor. příd. vápna k epuraci	(% CaO ř.)	-0,28	0,48	-0,65
231	Podíl váp. použ. k epur. z celk. spotř. vápna	(%)	84,9	96,6	67,9
232	Množství lehké šťávy	(% ř.)	110,4	117,2	100,2
233	Zředění šťávy při epuraci	(%)	0,16	0,45	-1,27
234	Množství těžké šťávy	(% ř.)	29,3	30,7	27,9
235	Množství odpařené vody na odparce	(% ř.)	81,4	89,3	69,8
236	Změna pH šťávy odpařováním	1	-0,35	0,20	-1,24
237	Množství cukrovin	(% ř.)	59,79	68,43	55,46
238	Hmotnost polar. cukru v tekutém cukru	(t)	1 536	1 536	1 536
239	Číslo převáčky	1	3,26	4,66	3,24
240	Přídavek vody při zrání zadinové cukroviny	(%)	1,30	2,42	0,27
241	Vyrobená melasa rendement	(%)	3,67	28,55	-1,62
242	Teoretický zůstatek cukru v melase z řepy	(% ř.)	1,84	2,21	1,63
243	Rozdíl mezi skut. a teor. zůst. cukru v melase	(% ř.)	-0,19	0,56	-0,65
244	Poměr zůstatku cukru v melase a popela řepy	1	4,81	6,26	3,33
245	Výroba vyslazeného saturačního kalu	(% ř.)	4,38	6,40	3,02

Pozn.: Z tabulky byly vypuštěny řádky, které neobsahovaly číselné údaje.



## Literatura

1. GEBLER J.: Zpráva o cukrovarnické kampani 2005/06. *Listy cukrov. a řep.*, 122, 2006 (4), s. 132–136.
2. GEBLER J.: Zpráva o cukrovarnické kampani 2004/05. *Listy cukrov. a řep.*, 121, 2005 (5/6), s. 192–196.
3. České cukrovarnictví po kampani 2006/07. *Listy cukrov. a řep.*, 123, 2007 (3), s. 76–78.
4. REINBERG O.: České cukrovarnictví po kampani 2005/06. *Listy cukrov. a řep.*, 122, 2006 (4), s. 114–115.
5. REINBERG O.: Výroba cukru v České republice. *Listy cukrov. a řep.*, 121, 2005 (5/6), s. 160–161.
6. VELEBA J.: Co takhle dát si pravdu. *Listy cukrov. a řep.*, 123, 2007, č.1, s. 46.
7. KROUSKÝ J. JOUDAL Z.: Cukerní reforma ještě s otazníky. *Listy cukrov. a řep.*, 122, 2006 (2), s. 38–42.

## Podklady

Kampaňová hlášení 2006/07.

## Gebler J.: Report on the sugar campaign 2006/07 in Czech Republic

The past sugar campaign 2006/07 was characterized by a high technological quality of the processed beet and excellent climatic conditions through the growing and treatment season. The average sugar content has surpassed 18.48 % in Czech republic. A total of 2.812 millions of ton of beet were processed with an average yield of 50.4 t/ha of sugar beet and 9.31 t/ha of polarisation sugar. The total processing time of sugar beet was 88 days, and the total production of white sugar from beet was 467.4 kt. It is about 91 thousand t less than last campaign. Ten sugar factories were operating in the Czech Republic during the past sugar campaign, the total capacity was 41 406 tons per day while one of the factories had surpassed 11.850 tons in a single day. The data confirm the fact that the Czech Republic with a 200 year tradition of sugar beet production is amongst the leading sugar producers in the European Union. In Czech republic be started the production of the agroethanol from the beet in company TTD Dobruška.

**Key words:** Czech Republic, sugar campaign, sugar beet, sugar yield, sugar contents, treatment, capacity, campaign data, sugar production, agroethanol production.

## Kontaktní adresa – Contact address:

Ing. Jaroslav Gebler, CSc., VUC Praha a. s., U Jednoty 7, 142 00 Praha 4 Písnice, Česká republika, e-mail: j.gebler@vucpraha.cz