

Prof. Ing. Alexander Dandár, DrSc.

Předneseno na odborném semináři, který pořádala Potravinárska sekcia Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodarske, lesnícke, potravinárske a veterinárske vedy pri SAV v Bratislave a Ústav biotechnológie a potravinárstva Fakulty chemickej a potravinárskej technológie Slovenskej technickej univerzity v Bratislave 4. 12. 2007

Připomínáme-li si sedmdesát let života prof. Ing. Alexandra Dandára, DrSc. (narodil se 11. 11. 1937 ve Velkém Ruskově nedaleko Trebišova), považuji za nutné začít konstatováním, že prvotním impulsem životní dráhy jubilanta bylo okouzlení chlapce, který doprovázel svého tatínka při dodávkách řepy provozem cukrovaru, a že ono okouzlení cukrovarnictvím nepominulo ani po těch přibližně šedesáti letech.

Mladý Dandár se po absolvování reálného gymnasia v Trebišově rozhodl pro studium oboru chemie a technologie sacharidů a potravin na Chemickotechnologické fakultě Slovenské vysoké školy technické v Bratislavě, kde příslušnou katedru vedl akademik Vašátka. Předepsanou kampaňovou praxi absolvoval v cukrovarch ve Vyškově a Hrušovanech nad Jevišovkou. Již jako student měl zájem (a – jak se později ukázalo – i předpoklady) o výzkumnou činnost, ale chtěl nejprve získat provozní zkušenosti. Proto po ukončení vysokoškolského studia v roce 1960 pracoval tři roky jako chemik a provozní technik v trnavském cukrovaru. Pak nastoupil na rok do bratislavské pobočky Výzkumného ústavu cukrovarnického v Praze, vedené Ing. Dr. Ladislavem Závodským, CSc.

V roce 1964 byl přijat jako interní aspirant na katedře akademika Vašátka, a od té doby spojil svoji životní dráhu s bratislavskou technikou. Po úspěšné obhajobě kandidátské disertační práce „Koaagulácia organických látok v repnej šťave“ v roce 1967 získal titul CSc. a zůstal na zmíněné katedře jako vědecký pracovník.

V roce 1978 se Ing. Dandár, CSc., habilitoval na základě práce „Novejšie chemické a technologické aspekty výroby sacharózy“ pro obor chemie a technologie poživatin a roku 1980 byl ustanoven jako docent. Od roku 1986 zastával funkci zástupce vedoucího katedry. V roce 1990 byl jmenován vedoucím Katedry chemie a technologie sacharózy a konzervácie a potravinárstva. Po úspěšné obhajobě doktorské disertační práce „Štúdiu fyzikálno-chemických pochodov v procese výroby repného cukru“ v roce 1996 byl doc. Ing. Dandár, DrSc., v roce 1998 jmenován profesorem pro obor chemie a technologie poživatin na Fakultě chemickej a potravinárskej technológie Slovenskej technickej univerzity v Bratislave. Mezitím se změnil název katedry na Katedru potravinárskej technológie. Po reformě v roce 2002 byl na zmíněné fakultě vytvořen Ústav biotechnológie a potravinárstva pod vedením prof. Ing. Jana Šajbidora, DrSc. V něm je prof. Dandár doposud činný jako vedoucí vědecký pracovník.

Prof. Dandár nezískával svoje vzdělání jen na bratislavské vysoké škole. Během své činnosti na ní absolvoval čtvrtletní studijní pobyty u vynikajících cukrovarnických osobností (u prof. Bohna na Humboldtově universitě v Berlíně a na Technické universitě v Berlíně a u prof. Reinefelda na Technické universitě v Brunšviku) a řadu krátkodobých stáží na jiných universitách a ve vědeckých ústavech (např. u prof. Schiwecka v útvaru Zentralabteilung Forschung, Entwicklung und Services firmy Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt v Ofsteinu) a v předních evropských cukrovarch.

Hlavní badatelské zaměření dnešního jubilanta předznamenalo již téma jeho kandidátské disertace. Stal se jedním z blízkých spolupracovníků akademika Vašátka a v mnoha směrech jeho pokračovatelem a představitelem velké československé tradice bádání o teorii a praxi této zásadně významné technologické operace výroby cukru. Tématu epurace je věnována i podstatná část jeho odborných publikací – a zatím i jeho poslední publikace. Logickou součástí studia čištění řepné šťávy bylo i studium vazeb mezi technologickou jakostí cukrovky a účinkem variant epuračních postupů a dále souvislostí těchto vazeb zejména s ekonomikou navazujících technologických operací.

Odborný zájem prof. Dandára ovšem obsáhl podstatně širší problematiku, než je epurace. Výrazně přispěl k rozšíření databáze veličin důležitých pro chemicko-inženýrské výpočty, zejména v oblasti odpařování cukerných roztoků a krystalizace sacharosu. Zabýval se cukrovarnickou analytikou, technickou sterilitou při těžení šťávy, aplikací ionexů, automatizací vaření cukrovin, skladováním těžké šťávy, čištěním odpadních vod, energetikou a problémy rekonstrukce slovenských cukrovarů.

Prof. Dandár není však jen cukrovarník, ale patří i k významným slovenským potravinářům. O tom svědčí jeho publikace týkající se škrobu, aromatických a chuťových látek, netradičních surovin aj.

Výsledky své více než čtyřicetileté činnosti prof. Dandár publikoval jako autor nebo spoluautor 11 monografií a jiných knižních děl, 80 studií v odborných časopisech, 115 sdělení ve sbornících a řady informativních sdělení. Bylo mu uděleno i pět patentů resp. autorských osvědčení.

Intenzitu pedagogické činnosti prof. Dandára na této vysoké škole charakterizují následující údaje: Přednášel celkem 78 semestrů, 54 semestrů vedl semináře a cvičení, vedl 124 prací diplomantů a 5 prací vědeckých aspirantů a doktorantů, do výuky zavedl 4 nové předměty (např. technologické výpočty v průmyslu sacharidů), vypracoval 4 učební texty (získal za ně cenu rektora STU v Bratislavě), a byl jedním z iniciátorů prvního československého postgraduálního studia pro cukrovarníky, které se uskutečnilo na SVŠT v Bratislavě v letech 1970 a 1971. Pro slovenské potravinářství tak připravil prof. Dandár několik set inženýrů.

Na bratislavské technice byl 3 roky členem vědecké rady a od roku 1992 předsedá Společné odborné komisi pro obhajoby doktorských disertačních prací studijního oboru chemie a technologie potravin, 9 let je členem vědecké rady Fakulty chemickej a potravinárskej technológie. V letech 2001 až 2003 zasedal ve vědecké radě Fakulty potravinárské a biochemické technologie Vysoké školy chemickotechnologické v Praze.

Prof. Dandár je znám svojí intenzivní mimoškolskou odbornou aktivitou. Trvale se podílel organizačně i přednáškami na mnoha vědeckých a odborných konferencích, seminářích, školeních a jiných specializovaných setkáních doma i v zahraničí. Netroufám si ani odhadnout jejich počet, ale v českém a slovenském

cukrovarnictví se od roku 1968 účastnil snad všech – pokud mu v tom nezabránila vyšší moc. V zahraničí však přednášel 83x, v rámci Slovenské republiky 50x, a na konferencích prezentoval 52 posterů. Z aktivit mimo cukrovarnictví připomínám, že uvedl do života periodickou konferenci o analytických metodách v potravinářství „Laboralim“ v Banské Bystrici nebo seminář „Aromatické látky v poživatinách“. Je editorem 32 přednášek z vědeckých konferencí.

Prof. Dandár se stal členem případně funkcionářem řady společností, které jsou významné z hlediska rozvoje cukrovarnického průmyslu nebo potravinářství. V roce 1963 vstoupil do Československé vědeckotechnické společnosti. Od roku 1986 je členem Vědeckého výboru a Administrativního výboru celosvětové společnosti Commission Internationale Technique de Secrerie (CITS), v letech 1995 až 2003 jejím vicepresidentem. Od roku 1984 byl členem Národního komitétu ČSSR (resp. ČSFR) celosvětové společnosti International Commission for Uniform Method of Sugar Analysis (ICUMSA), v roce 1992 inicioval založení Národního komitétu Slovenské republiky této společnosti a byl zvolen jeho předsedou. Je členem polské společnosti Stowarzyszenie Technikow Cukrownikow a rakouského spolku Fachverein der Zuckerfabriken Österreichs. Byl zvolen členem Slovenskej akademie ved. Od roku 1990 je předsedou Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodárske, lesnícke, potravinárske a veterinárske vedy pri SAV v Bratislave.

Je aktivní i v orgánech slovenského cukrovarnického průmyslu, a to jako předseda představenstva a. s. Povážsky cukor, Trenčianska Teplá (od 2003) a jako člen představenstva a. s. Šuriansky cukrovar, Šurany.

Nemůžeme opomenout i jeho práci v redakčních radách časopisů Listy cukrovarnické a řepařské (od r. 1998), Polnohospodárska veda a Bulletin potravinářského priemyslu.

Zvolení prof. Dandára do těchto funkcí je jednou z forem, jimiž byly oceněny jeho zásluhy o pokrok potravinářské vědy. Dostalo se mu i uznání ve formě medailí, plaket a cen. Byly to zejména: pamětní medaile Politechniky Lodžské (1980), stříbrná medaile Slovenskej vysokej školy technickej v Bratislave (1987), pamětní medaile FPBT VŠCHT v Praze (1987), stříbrná medaile Vysokej školy lesnickej a drevarskej ve Zvolene (1989), stříbrná medaile Dr. P. Adamiho Veterinárskej univerzity v Košiciach (1989), medaile Juraja Fándlyho SAV Bratislava (1997), plaketa Lesoprojektu Zvolen „Za rozvoj hospodárskej úpravy lesov“ (2000), pamětní medaile Akademie Rolniczej v Krakově (2004), Medaile „Za zásluhy o Politechniku Lodžsku“ (2005), zlatá medaile Polskiego Towarzystwa Technologow Zywności Polskiej Akademie Nauk, Warszawa (2007), pamětní medaile Slovenskej technickej univerzity pri príležitosti 70. výročia

založenia STU (2007), dále dvě medaile Slovenskej spoločnosti pre racionálnu výživu a pět čestných uznání Slovenskej vedeckotechnickej spoločnosti. V roce 1987 se stal vzorným pracovníkem SVŠT v Bratislavě.

Ing. Dandár se roce 1962 oženil se svou kolegyní z vysokoškolských studií, ing. Miloslavou Vašátkovou, dcerou svého učitele. Mají dvě děti, dceru Sylvii, ekonomickou inženýrku, absolventku Ekonomické univerzity v Bratislavě,

a syna Richarda, absolventa chemickotechnologické fakulty této vysoké školy, oboru chemie a technologie sacharidů. Po absolvování postgraduálního a doktorandského studia získal na Technické univerzitě v Berlíně doktorát (Dr.-Ing.). Nyní jako pracovník firmy Südzucker AG zastupuje tuto firmu jako předseda představenstva firmy Südzucker Moldova a technický ředitel tří cukrovarů v Moldavské republice.

Sešedesátiny jsou jistě příležitostí k bilancování vykonaného. Shrnouji: Prof. Dandár je velká a výrazná osobnost slovenského a evropského cukrovarnictví a potravinářství, v níž se spojuje nadání k teoretické výzkumné práci, smysl pro praktické potřeby průmyslu, pedagogické schopnosti a zaujetí pro vytváření podmínek pro kvalifikovanou diskusi jako důležitou součást vědeckého a technického pokroku, a houževnatá pracovitost. Při své náročné profesi vysokoškolského pedagoga nikdy neztratil zájem o praktické potřeby průmyslu, a jeho podrobná znalost slovenských a mnoha zahraničních cukrovarů mu byla a je základem pro rozsáhlou konzultační činnost. Navázal řadu kontaktů s odborníky na Slovensku i v zahraničí, především v Česku, Itálii, Německu, Rakousku a Polsku, k mnoha z nich má úzký vztah. Jsem hrdý na to, že se mohu k jeho blízkým přátelům počítat.

Blahopřeji jubilantovi k dosavadnímu dílu a přeji mu ze srdce, aby mu k tomu, co ještě vykoná, zůstal zachován dosavadní elán, osvědčená houževnatost a neselhávající zdraví.

