

XVI. symposium Asociace Andrewa van Hooka na téma Přehled analýzy a strategie řízení procesu v měnícím se cukrovarnickém a lihovarnickém sektoru

Odborné symposium Asociace Andrewa van Hooka se konalo 26. března 2009 na univerzitě ve francouzské Remeši, podobně jako v loňském roce.

Vzhledem k celkovému krácení kvót cukru v Evropě a rozvoji výroby bioetanolu bylo téma konference „Přehled analýzy a strategie řízení procesu v měnícím se cukrovarnickém a lihovarnickém sektoru“ plně aktuální. Na symposium přijelo téměř devadesát odborníků z dvanácti zemí světa, z toho byli čtyři účastníci z České republiky. Kromě odborných přednášek a posterů byl pro účastníky připraven také společenský program. Přednášky – následující po zahájení prof. Mathlouthim (obr. 1.) – byly rozčleněny do tří sekcí.

1. Analýza a kontrola lihovaru (předsedající Riaz Khan):

- H. Amorim (Brazílie): *Vývoj laboratorní kontroly lihovaru v Brazílii v posledních třiceti letech.*
- H. Schols (Nizozemsko): *Identifikace oligosacharidů z rostlinných polysacharidů.*
- J. C. Roussel-Ciquard (Francie): *Hodnocení specifikačního listu při výstavbě závodů vyrábějících cukr a bioetanol.*

2. Analýza a řízení při výrobě cukru (předsedající Jan Maarten de Bruijn):

- G. Eggleston (USA): *Analýza manitolu jako látky doprovázející bakteriální infekci ve třtinových a řepných cukrovaroch (obr. 2.).*
- L. Corcodel, W. Hoareau (Francie): *Vliv měření polarizace na vyhodnocení materiálové bilance v cukrovaru.*
- B. Grondin-Perez, M. Benne, J. P. Chabriat (Francie): *Predikce čistoty zadinové cukroviny s využitím metody neuronových sítí.*

3. Procesní řízení cukrovaru a lihovaru (předsedající Martin Bruhns):

- S. Mourron (Francie): *Poslední trendy v automatizaci a průmyslovém počítačovém řízení v cukrovaru.*
- B. Nielsen (Dánsko): *Měření barvy cukru užitá k řízení vykrývání na odstředivkách s cílem dosažení finanční úspory (obr. 3.).*
- A. Becker, K.H. Theisen (Německo): *Řízení koncentrace pomocí mikrovlnného přístroje v cukrovaru a lihovaru.*
- R. Cinier (Francie): *NIR v lihovaru: analýza suroviny, kontrola fermentace a produktů lihovaru.*

Kromě komerčních stánkových prezentací firem byly ke shlédnutí i dva odborné příspěvky ve formě posterů:

- Z. Bubník, E. Šárka, V. Pour, P. Kadlec: *Nepotravinářské využití cukru – výzkum v České republice.*
- S. Henke, P. Kadlec, Z. Bubník: *Výpočet vybraných fyzikálně-chemických vlastností etanolu.*

Nelze než opět poblahopřát organizátorům k velmi dobře připravenému mezinárodnímu odbornému setkání cukrovarníků, které zahrnovalo příspěvky univerzitních a dalších výzkumných pracovišť, pohled technologů z praxe i informace výrobců zařízení a řídicích systémů.

Evžen Šárka

Obr. 1. Profesor Mathlouthi při zahájení symposia



Obr. 2. Dr. Egglestonová přednáší o výsledcích výzkumu sledování manitolu jako indikátoru mikrobiální infekce



Obr. 3. Dr. Nielsen hovoří o průmyslovém měření barvy cukru.

