

ROZHLEDY

Dettweiler, K., Boger, W.

Lisované řízků místo kukuřice (*Pressschnitzel statt Mais*)

V kampani 2010/2011 bylo přímo z cukrovarů Offstein a Plattling (Südzucker) dodáno zemědělcům celkem 60 tis. t čerstvých řepných řízků lisovaných při teplotě přibližně 40 °C. Tím se snížilo zatížení sušárny řízků a ušetřilo se palivo. Řízky byly v zemědělských podnicích krátkodobě skladovány v pojízdných a nebo v hadicových silech, odkud byly odebírány ke zkrmování podle potřeby.

Zuckerrübenzeitung, 47, 2011, č.2, s. 18.

Čiž

Maroušek, J.

Produkcí bioplynu lze zvýšit dezintegrací vstupní biomasy

Zemědělské výroby bioplynu z biomasy pracují obvykle v tzv. mokré fermentaci, s obsahem sušiny ve fermentoru do 10 %. Výhodou jsou sice nižší náklady na energii a na konstrukci míchadel, ale za tyto skutečnosti dosahuje proces nižší výtěžnosti bioplynu, obvykle do odbourání ~30 % organické sušiny vsádky. Vyšší produkci bioplynu lze dosáhnout úpravou – intenzifikací procesu: dodržováním doby zdržení, zatížením, optimální teplotou a případně dodáním aditiv, především enzymů. Jako velmi výhodné je užití v prvním stupni mechanické dezintegrace pletiv surové biomasy na velikost částic ca 0,2–2 mm. Aby následující enzymatická hydrolýza polysacharidů mohla proběhnout rychle a dostatečně hluboko, používají se k této degradaci suroviny různá mechanická zařízení, drtiče, mlýny apod. Možná je i extruze vstupujícího materiálu při vyšší teplotě dosahované párou, což ale je též energeticky náročné.

Energie 21, 4, 2011, č.1, s. 12.

Čiž

Potravinářská vláknina ze třtiny otevírá nový zdroj příjmu (*Nutritive fibre from cane opens up new revenue stream*)

Australská společnost KFSU ze státu Queensland vyvinula potravinářskou vlákninu z bagasy, která se prodává pod obchodním názvem Fibacel™. Výrobek je světle krémově zbarvený, obsahující částice celulosy 20–1000 µm, vykazuje absorpci vody, zadrž emulze tuků, snižuje glykemický index. O výrobu se zajímají také Indie, Brazílie a Filipíny. Jedná se o produkt se stejnými dietetickými vlastnostmi, jako kdysi u nás vyráběný Sinecal z vyslazených řepných řízků.

Int. Sugar J., 113, 2011, č.1347, s. 162.

Čiž

Anon.

Danisco a Tereos staví výrobu betainu v Origny (*Danisco and Tereos to build betaine plant in Origny*)

Společnosti Danisco a Tereos staví výrobu betainu ve stávajícím lihovaru v Origny. Produkce má být zahájena ve čtvrtém čtvrtletí 2012. Surovinou budou místo melasy výpalky z výroby lihu. Technologický proces bude podle finského patentu Betafin™.

Zuckerind., 135, 2010, č.11, s. 636.

Čiž

CUKROVARNICKÉ KALENDÁŘE BARTENS

Příručka kapesního formátu pro rok 2011, 57. ročník (obdobně jako v předchozích letech) vychází v nakladatelství Dr. Albert Bartens KG ve čtyřech mutacích: **Sugar Economy Europe, Zuckerwirtschaft Europe, Economie Sucriere, Sugar and Sweetener Economy Europe & North America**. Z přibližně 400stránkové publikace, tzv. „Modré bible“, je více než polovina stran určena adresářům z třiceti čtyř evropských zemí, kde jsou uvedeny cukrovary, výrobci škrobu a isoglukosy, biopaliv, přírodních a umělých sladidel, provozy zpracovávající melasu (kvasnice, kyselina citronová, alkohol apod.), obchodní organizace s cukrem, melasou a řízků, výzkumná a vývojová pracoviště. Nechybí dvacet osm map států Evropské unie s lokalitami cukrovarů.

Americká verze má na úkor evropských informací rozšířený pohled na Severní Ameriku, včetně mapy cukrovarů.

Druhou nejrozsáhlejší část představují statistická data týkající se světové produkce a spotřeby cukru, včetně trendu světových cen. Evropská data shrnují informace o plochách, výnosech řepy, výrobě cukru, cenách cukru a isoglukosy. Zvláště detailně jsou zpracovány informace z Německa a Francie. Samostatnou kapitolu tvoří informace o výrobě a spotřebě bioetanolu v Evropě.

Třetí část tvoří přehled legislativy EU, týkající se obchodu s cukrem: znění cukerního řádu (No 1234/2007), kvóty cukru a isoglukosy, kvalitativní kritéria cukru. Text je doplněn anglicko-německo-francouzskými poznámkami. Nechybí ani legislativa EU pro krmiva z řízků a melasy.

Kalendáře jsou svým obsahem velice podobné známému polsko-česko-slovenskému „Cukr, škrob, biopalivo“ (viz minulá čísla Listů cukrovarnických a řepářských).

Pro ruskojazyčnou oblast – země bývalého Sovětského svazu – vydává nakladatelství Bartens kalendář **Сахар и крахмал** (Cukr a škrob), který také vychází z jednotné osvědčené koncepce. V roce 2011 již v 6. ročníku. V první, statistické části jsou uvedena data ze šesti zemí (doplněná údaji o světové a evropské produkci), následuje několik technologických tabulek. Ve třetí, nejrozsáhlejší, adresářové části s mapami pak je zahrnuto dvanáct zemí bývalého SSSR. Publikaci doplňují rejstříky a kalendář.

Jaroslav Gebler

