

## 2. konference ESST v Bratislavě

THE 2<sup>ND</sup> ESST CONFERENCE IN BRATISLAVA

Ve dnech 30. 5. až 1. 6. 2011 se konala v Bratislavě konference evropských cukrovarníků (obr. 1.). Celkem se odborné akce zúčastnilo 350 účastníků z řad odborníků ESST (European Society of Sugar Technologists), členů Sdružení německých cukrovarnických techniků VDZ (Verein Deutscher Zuckertechniker), Odborného sdružení cukrovarů Rakouska FZÖ (Fachverein der Zuckerfabriken Österreichs), zástupců českých a slovenských cukrovarů a dalších hostů. Konferenci 29. 5. předcházela

Obr. 1. Hotel Radisson Blu – místo konání 2. konference ESST



Obr. 2. Vystoupení J. Mariharta ze společnosti Agrana



5. schůze výboru ESST, na které byl prezidentem ESST zvolen D. Bouree ze společnosti Saint Louis Sucre. Dopoledne 30. 5. byl na programu vědecký výbor ESST, jehož členy za Českou republiku v současnosti jsou prof. P. Kadlec, prof. Z. Bubník a ing. E. Šárka. Prezidentem vědeckého výboru ESST je nadále dr. Jan Maarten de Bruijn, tajemníkem dr. Jürgen Bruhns. Náplň konference tvořily tři dny odborných přednášek, prohlídka vystavených posterů a společenský program.

Odborný program **prvého dne** zahrnoval sekci 1 *Rafinace surového cukru* (předsedal Martin Bruhns). Tato část programu byla věnována potenciálnímu budoucímu vyššímu objemu rafinace třtinového surového cukru, a to cestou jak samostatně po ukončení řepné kampaně, tak paralelně s ní. Byly předneseny následující referáty:

- S. Pfau, G. Ahring: Porovnání dvou různých postupů odbarvování kléru v rafinérii surového cukru.
- C. Irmer: Ekonomická epurace kléru ze surového cukru v řepných závodech.
- V. Kočergin: Kvalita surového cukru a možnosti rafinace v řepných cukrovarcích.
- F. Martin, M.G. de Quevedo, L. Diego, J. Sagrista: Faktory ovlivňující odstraňování barviv v rafinérii.
- M. Bruhns: Surový třtinový cukr – kvalitativní kritéria a klasifikace surových cukrů.

**Druhý den** byl zahájen plenární přednáškou J. Mariharta na téma Rok 2020 – výzva pro cukrovarnictví EU (obr. 2.). Následoval program v sekci 2 *Nový vývoj* (sekci předsedal John Jensen) a sekci 3 *Obecná cukrovarnická technologie* (sekci předsedal Walter Hein). Sekce 2 byla věnována novému výzkumu, především z hlediska fermentačního využití cukrovky. Byly prezentovány příspěvky:

- I. Sterr, U. Kettling: Ztekucená cukrovka (liquified sugar beet – LSB) jako alternativní fermentační substrát.
- P. Wawro, R. Gruska, M. Stanicz: Zahuštěná surová šťáva – některé aspekty zahušťování a využití.
- R. Grabarczyk, E. Koukios, K. Urbaniec, G. Vaccari: Způsoby předzpracování cukrovky pro fermentaci na vodík.
- T. van der Weg: Produkce bioplynu v Suiker Unii.
- M. Hünerlage: Vápenky pro řepné a třtinové cukrovary a pro rafinaci – zlepšení a inovace.

Široce pojatá sekce 3 zahrnovala řadu aspektů, souvisejících s cukrovarnickou technologií. Byly proslouveny tyto odborné zprávy:

- Q. Smejkal, N. Francuski, T. Frankenfeld: Analýza cukru ve zředěných roztocích v cukrovaru Aarberg.

- Ch. Bergwall: Legionella v cukrovareckých provozních vodách – analýza a kontrola v Nordic Sugar.
- G. Eggleston, J.-M. Huet: Stanovení mannitolu v řepném cukrovaru s cílem monitorovat alteraci řepy a s ní související provozní problémy.
- G. Bowler, S. Wones: Aplikace dextransy v cukrovarech.
- A. Pollex, F. Czaplá, B. Kerner, R. Podolsky: SeparáčnÍ síta na hlínu k omezení zápachu.

V závěru dne byli zvláště zahraniční účastníci uchváteni vystoupením slovenského folklorního tanečního souboru, který byl součástí recepcy v restauraci Flagship.

**Třetí den** konference měl na programu sekci 4 *Dusitany v melase* (předsedal Stefan Franzel) a sekci 5 *Kvalita řepy spojená s prodlouženými kampaněmi* (předsedal Jan Maarten de Bruijn).

Téma sekce 4 souvisí s měněnou legislativou EU v této oblasti, přičemž jsou požadovány významně nižší koncentrace oproti stávajícímu stavu. Vystupující prezentovali v následujících příspěvcích jednak nedostatečnou spolehlivost akreditovaných laboratoří při stanovení dusitanů a dále neuspokojivé znalosti o mechanismu vzniku dusitanů v průběhu cukrovarnické technologie:

- A. J. Waterlander: Zákonné podklady a nutriční aspekty dusitanů v krmivech.
- H. Puke: Dusitany v krmivech – výzva pro analytiku.
- S. Frenzel, M. Bengtsson: Dusitany v procesu výroby cukru – literární přehled.

Sekce 5 byla věnována určení kvality řepy při dlouhodobém uskladnění a důsledkům změny kvality na cukrovarnickou technologii. Byly předneseny tři příspěvky:

- W. Hein, H. Bauer, F. Emerstorfer: Zpracování dlouhodobě uskladněné řepy.
- E. Šárka, Z. Bubník, P. Kadlec: Zkušenost českých cukrovarů s prodlouženými kampaněmi.
- F. Emerstorfer, W. Hein, H. Bauer: Vývoj alternativní metody k predikci technologické kvality řepy.

Závěrem je nutno ocenit velmi dobře připravené mezinárodní setkání cukrovarníků a poděkovat všem organizátorům z Agrary a ze Slovenských cukrovarů za odborně i společensky vysoký standard celé akce.

*Zdeněk Bubník, Evžen Šárka; VŠCHT Praha*