

Doc. Ing. Dr. Karel Číž, CSc., zemřel

V mém životě po něm zůstane natrvalo prázdné místo. Nikdo ho nezacelí a ani to nechci. Bude mi připomínat lidsky velice slušného, skromného a profesně neobyčejně vzdělaného člověka; dobrého společníka. A možná vůbec nedokážu nebo nebudu chtít vzít na vědomí skutečnost, že od 2. července tohoto roku pan docent Karel Číž již není mezi námi.

Nejenom já, ale myslím, že všichni spolupracovníci jsme si na jeho nekončící přítomnost v pracovním procesu natolik zvykli, že jsme ji považovali za samozřejmost. Všichni jsme věděli, jak mu přibývají roky, ale nebylo to na něm znát. Jakoby se jeho stárnutí na určitém stupni zastavilo. Nepochybně na tomto stavu měl zásluhu sport, lyžování, basketbal a tenis, který v mládí doc. Číž hojně provozoval.

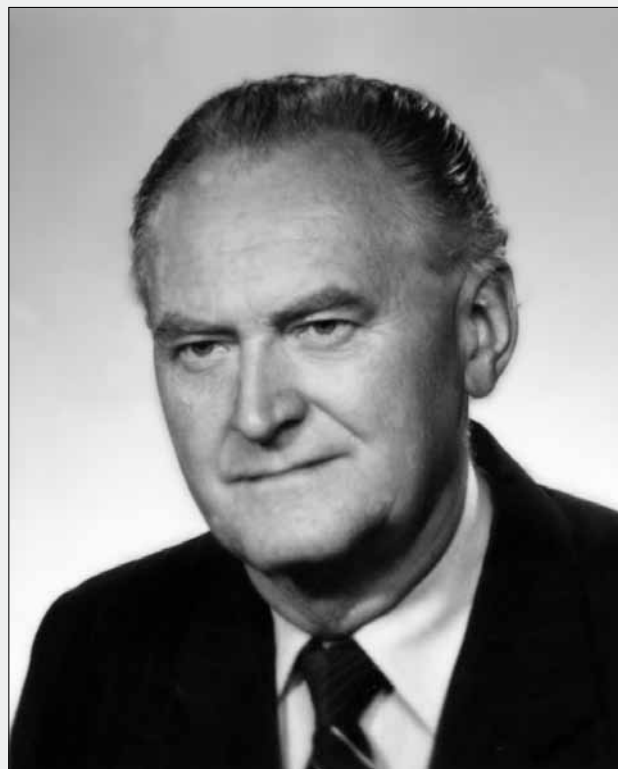
V nadprůměrně dobré kondici Karel Číž pracoval v cukrovarnickém oboru až do svých posledních dnů, odchod do důchodu v roce 1990 byl jen formální. Důkazem je i toto číslo Listů cukrovarnických a řepařských, ve kterých se jeho jméno pravidelně objevovalo.

Jeho životopis byl vícekrát publikován, uvedu proto jen některá základní data z jeho profesní kariéry. Karel Číž se narodil 10. září 1925 v Rychnově nad Kněžnou v dělnickém prostředí. Vystudoval zde reálné gymnázium a po maturitě pracoval v posledním roce druhé světové války v rámci totálního nasazení na různých místech v protektorátu. Po válce studoval na Vysoké škole chemicko-technologického inženýrství v Praze, kterou v roce 1949 s vyznamenáním absolvoval. V téže roce, díky svému spolužáku, životnímu kolegovi a kamarádovi, docentu Vladimíru Valterovi, se dostal do cukrovarnického oboru. Poté, na jaře roku 1950, získal doktorát technických věd, v roce 1959 vědeckou hodnost kandidáta technických věd a v roce 1965 byl jmenován docentem.

Přímo v cukrovarech mnoho času Karel Číž nestrávil, jen několik kampaní na konci studia a v počátku kariéry jako kampaňový chemik a provozní technik (v cukrovarech Mělník, Postoloprty a Louny II.) a také v Čakovicích v letech 1958–1963, když musel cukrovarnický výzkum z politických důvodů opustit. Stačilo to však na to, aby měl o cukrovarnickém provozu kvalifikované praktické znalosti a přehled. Měl tak velkou výhodu při řešení nejrůznějších provozních problémů cukrovarů, kam léta s kolegy z ústavu jezdil v rámci vedení Technického rozvoje.

Jeho profesní dráha se odvíjela především v rámci cukrovarnického výzkumu a vysokoškolské výuky. Na poli výzkumné činnosti a vědecké práce za ním zůstává nezměrné množství práce, kterou lze jen těžko ocenit. Ve Výzkumném ústavu cukrovarnickém byl vědeckým pracovníkem, vedl oddělení technického rozvoje a byl též vědeckým tajemníkem.

Jeho publikační činnost obsahuje přes dvě stě odborných prací, je spoluautorem řady knih, pravidelně přispíval



do odborného tisku. V posledních letech byl stálým spolupracovníkem redakce Listů cukrovarnických a řepařských, jeho podpisem je označena většina Rozhledů, byl však také autorem velkého počtu kratších informačních článků a zpráv. Má významný podíl na obnovení vydávání cukrovarnického kalendáře od roku 1992.

Karel Číž byl také vysokoškolský pedagog. Jako externímu docentovi Vysoké školy chemicko-technologické v Praze mu rukama prošla řada studentů, na škole přednášel od roku 1965, byl členem zkušební a obhajovací komise a členem vědecké rady potravinářské fakulty. Čížovo jméno jako autora je mj. uvedeno i na tamních vysokoškolských skriptech.

Poslední aktivitou docenta Číže v oboru bylo od roku 2010 členství v kuratoriu Muzea cukrovarnictví, řepařství, lihovarnictví a města Dobruška. Má jednoznačnou zásluhu na mém dřívějším rozhodnutí vybudovat samostatné české muzeum cukru a významně mi v počátcích mé práce pomohl.

Karel Číž odešel s noblesou – fyzicky a duševně fit, od rozdělané práce a přítom ve vysokém věku. Jeho náhlý, nečekaný odchod je pro všechny překvapující, má však jednu výhodu – budeme si ho pamatovat v plné kondici. Nejenom mně zůstane v paměti zejména jeho osobitý a častý úsměv, který jej jako člověka i jako cukrovarníka charakterizuje asi nejlépe.

Daniel Froněk

v potravinářském průmyslu na výrobu sladkých nápojů a cukrovinek, menší podíl pak ve farmaceutickém průmyslu. Spotřeba cukru na osobu za rok je 11,6 kg a postupně roste. Jsou velké rozdíly ve spotřebě cukru v jednotlivých regionech země.

V Číně se vyrábí i 71 tis. t v sušině fruktosových sirobů. Vláda se snaží ze zdravotních důvodů omezit cenovou politikou, v zemi velmi

oblíbená, umělá sladidla – sacharin a aspartam. Dovoz surového cukru do Číny v roce 2010 se předpokládá 1,3 mil. t a bílého cukru 200 tis. t. Na importu surového cukru se hlavně podílí Kuba dlouhodobými kontrakty 450 tis. t ročně.

Sugarbeet Grower, 49, 2010, č.5, s. 14–16.

Číž