

## Za profesorom Ing. Alexandrom Dandárom, DrSc.

Správa o úmrtí Prof. Ing. Alexandra Dandára, DrSc., zasiahla 28. augusta 2011 cukrovárnicku komunitu ako blesk. Navždy odišiel človek, ktorý problematiku sacharidov povýšil na životnú vášeň i filozofiu. Hoci poznanie, že ľudia ich pre svoj život nevyhnutne potrebujú, nebolo nové, profesor Dandár ho obohatil o rozmery, akými môže prispieť k rozvoju vedy i praxe len skutočná osobnosť.

Priam ukázkovo dokázal vo svojom živote sklbiť osobné zaniehanie, odbornú prípravu a vzdelávanie s vedeckou dôslednosťou a ľudskou dôstojnosťou. Všetko, do čoho sa púšťal, robil pre vedu i pre prax. Ako sám zdôrazňoval, ľudia by si mali počínať tak, aby sa kedykoľvek mohli každému pozrieť priamo do očí. A jemu sa to darilo, pretože nehľadel na námahu ani čas a bol poruke vždy, keď ho okolie potrebovalo. Náročnosti na seba sa naučil už v detstve, ktoré predurčilo celú jeho úspešnú životnú dráhu.

Rodák z Veľkého Ruskova neďaleko Trebišova, kde prišiel na svet 11. novembra 1937, už ako chlapec doprevádzal svojho otca pri dodávkach cukrovej repy na spracovanie. A to sa mu stalo osudné, lebo cukrovárnicka prevádzka ho očarila na celý život. Aj preto sa nikdy neuzavrel iba do kruhu vedy – hoci jeho bádateľské schopnosti ho na to predurčovali – a vždy rád zašiel do cukrovarov, aby priamo na mieste pomáhal ich prevádzkovateľom odstraňovať to, čo ich trápilo. Nikdy – ani v čase, keď už bol uznávaným odborníkom – sa nesprával povýšenecky a dokázal sa porozprávať s každým, kto o to prejavil záujem. Skutočné človečenstvo rozdával plnými priehrštiami, o to viac chýba všetkým, ktorí ho poznali.

Po absolvovaní reálneho gymnázia v Trebišove nemohli jeho kroky smerovať nikde inde, ako na Chemickotechnologickú fakultu Slovenskej vysokej školy technickej v Bratislave, kde absolvoval štúdium chémie a technológie sacharidov a potravín. Príslušnú katedru tam viedol akademik J. Vašátko, s ktorým neskôr úzko spolupracoval na viacerých výskumných prácach a projektoch. Slovenská technická univerzita (STU) sa nadhlo stala miestom jeho odbornej i pedagogickej práce, pričom nikdy nezabúdala na ľudí v cukrovárnických prevádzkach.

Už počas vysokoškolského štúdia absolvoval kampaňovú prax v cukrovaroch vo Vyškove a Hrušovanech nad Jevišovkou. Aby získal dostatok prevádzkových skúseností, po skončení vysokej školy pôsobil tri roky ako chemik a prevádzkový technik v trnavskom cukrovaru. Ďalší rok pôsobil v bratislavskej pobočke Výskumného ústavu cukrovárnickeho v Prahe a až potom – v roku 1964 – sa vrátil k akademikovi J. Vašátkovi ako interný aspirant na jeho katedre. O tri roky neskôr obhájil kandidátsku dizertačnú prácu „Koagulácia organických látok v repnej šťave“, čo odštartovalo jeho úspešnú kariéru.

Jedným z jej míľnikov bola habilitačná práca „Novšie chemické a technologické aspekty výroby sacharózy“ v roku 1978. Po ďalších dvoch rokoch ho ustanovili za docenta

a v roku 1986 sa stal zástupcom vedúceho Katedry chémie a technológie sacharidov a konzervácie potravín. Na jej čelo sa postavil v roku 1990 a o 6 rokov neskôr získal po obhajobe doktorskej dizertačnej práce „Štúdium fyzikálno-chemických pochodov v procese výroby repného cukru“ titul DrSc. Po uplynutí ďalších dvoch rokov ho menovali za profesora pre odbor chémie a technológie potravín na Fakulte chemickej a potravinárskej technológie STU. Po jej reforme vznikol v roku 2002 Ústav biotechnológie a potravinárstva, v ktorom ako vedecký pracovník pôsobil prakticky až do konca svojho plodného života.

„Kto chce robiť vedu, musí sa jej venovať naplno“, často hovorieval svojim študentom. Preto využíval všetky možnosti na získavanie nových poznatkov a vedomostí. Absolvoval trojmesačné študijné pobyty u vynikajúcich cukrovárnických osobností na univerzitách v Berlíne, Braunschweigu, Mannoheime, či rôzne krátkodobejšie stáže v ďalších zahraničných univerzitách, výskumných ústavoch a v špičkových európskych cukrovaroch. Všade mal oči otvorené a nezaoberal sa len fyzikálno-chemickými pochodmi, ale aj ďalšími aspektmi výroby repného cukru.

Srdcovou záležitosťou profesora Dandára bola teória i prax čistenia repnej šťavy. Tejto problematike venoval nemalo tvorivých síl a v rozhodujúcej miere sa na ňu sústredil tiež vo svojej odbornej publikačnej činnosti. Nezabúdala však ani na štúdium väzieb technologickej akosti cukrovej repy a účinku čistiacich postupov a ich súvislostí s ekonomikou nadväzujúcich technologických procesov. Tým veľmi účinne prenášal vedecké poznatky do praktickej výroby repného cukru a naopak, z praxe získaval podnety na ďalšie zameranie a smerovanie vedeckého bádania v tejto oblasti. Práve toto prepojenie, ktoré sa vtedy i teraz verejne proklamovalo, ale v praxi oveľa ťažšie realizovalo, mu nerobilo ani najmenšie problémy. O to väčšiu stratu utrpel jeho skonom celý cukrovárnický sektor.

Štatistici spočítali, že Prof. Ing. Alexander Dandár, DrSc., publikoval ako autor alebo spoluautor v 11 monografiách a iných knižných publikáciách, 80 štúdiách v odborných časopisoch, 115 zborníkoch a informatívnych časopisoch. Udelili mu 6 patentov alebo autorských osvedčení, viedol 124 prác diplomantov a 5 prác vedeckých aspirantov a doktorandov. Do výučby zaviedol 4 nové predmety, vypracoval 4 učebné texty a začiatkom 70. rokov minulého storočia bol jedným z iniciátorov prvého československého postgraduálneho štúdia pre cukrovárnikov. Venoval sa však aj iným odborom potravinárskeho priemyslu, pre ktorý vchoval stovky vysokoškolsky vzdelaných odborníkov.

Potvrdením jeho vysokých odborných kvalít bolo členstvo vo významných inštitúciách a organizáciách. Od roku 1990 viedol napríklad Slovenskú spoločnosť pre poľnohospodársku, lesnícku, potravinársku a veterinárnu vedu pri Slovenskej akadémii vied (SAV) v Bratislave. V rokoch 1992



až 1995 bol predsedom predstavenstva akciovej spoločnosti Považský cukor v Trenčianskej Teplej, v rokoch 1995–1997 pôsobil ako člen predstavenstva Šurianskeho cukrováru, a. s. Šurany. V roku 1986 sa stal členom Vedeckého výboru, Administratívneho výboru a viceprezidentom medzinárodnej cukrovarníckej organizácie Commission Internationale Technique de Sucrerie (C.I.T.S.) Výpočet inštitúcií, ktoré si považovali za česť menovať ho do svojich vedeckých rád a odborných orgánov, je však oveľa väčšia a zahŕňa aj také

krajiny, akými sú Rakúsko, Nemecko, Taliansko, či Poľsko. Všade tam ho nielen dobre poznali, ale vážili si aj jeho morálno-vôľové, odborné a ľudské vlastnosti. Obdržal tiež množstvo domácich i zahraničných vyznamenaní a ocenení, ktoré si veľmi vážil.

„Ak nemáme prešlapovať na mieste, musíme rozvíjať odbornú komunikáciu. Tá však nemôže byť iba výsadou vedy, ale všetkých, ktorí ovplyvňujú výrobné a technologické procesy v cukrovarníctve i celom potravinárskom priemysle“, povedal profesor Dandár pred necelými 20 rokmi v rámci diskusií na pôde SAV. Určite nehovoril do vetra, iba svojim kolegom z vedeckej obce tlmočil to, čo cítil a robil v každodennom živote. Úroveň vedeckého poznania chcel neustále posúvať dopredu, pričom mal zároveň na pamäti, že tieto poznatky nemôžu skončiť v pracovných stoloch bádateľov, ale sa musia preniesť do konkrétnej výrobnéj praxe.

Keď básnik pochopil neodvratnú blízkosť smrti, napísal: „Až zomriem, na svete nič sa nestane a nezmení, len ja stratím svoj život. Smrť sa nebojím, smrť nie je zlá, smrť je len kus života ťažkého, čo strašné je, čo zlé je, to umieranie je.“ Vďaka tomu všetci chápeme skutočnosť, že človek je pominuteľný ako všetko na svete, lebo taký je odveký zákon prírody. Smrť patrí k životu, je s ním úzko spojená, predstavuje jeho zakončenie, ale aj pokračovanie. Človek smrťou odchádza, už sa nevracia, neopakuje, ale napriek tomu tu zanecháva vždy niečo po sebe. Je to jeho práca, ktorú robil pre spoločné dobro, ale predovšetkým hodnoty ducha, ktoré zanechal svojim nasledovníkom. A odkaz profesora Dandára je v tomto smere mimoriadne hodnotný a rozsiahly.

Čeť jeho pamiatke!

*Ing. Dušan Janiček, Ing. Ivan Kardoš,  
Ing. Radovan Roba, Ing. Róbert Straka*

## Na rozlúčenou s profesorom Dandárom

8. zária 2011 jsme se v bratislavském krematoriu rozloučili s panem prof. Ing. Alexandrem Dandárem, DrSc. Jeho náhlý odchod nás všechny zaskočil tak, že se ještě dlouho budeme smířovat s tím, že už není mezi námi.

Při této příležitosti bychom chtěli především vyzdvihnout dlouhodobou úspěšnou spolupráci prof. Dandára s Fakultou potravinářské a biochemické technologie (FPBT) VŠCHT v Praze a jmenovitě s Ústavem chemie a technologie sacharidů. Jako významný pedagog a cukrovarnický odborník a později jako vedoucí katedry Chemie a technologie sacharidů a konzervace potravin STU Bratislava udržoval prof. Dandár nadstandardní vztahy s naším partnerským ústavem, což přispělo k oboustrannému růstu úrovně obou pracovišť. Prof. Dandár byl členem vědecké rady FPBT VŠCHT, členem komisí pro přípravu habilitačních a jmenovacích řízení, řady dalších komisí a poradních orgánů a oponentem

habilitačních, disertačních a diplomových prací. Všechny tyto funkce a pověření vykonával vysoce kvalitně a odpovědně a vždy aktivně přispěl k dalšímu rozvoji daného tématu i celého oboru jak na úseku pedagogickém, tak vědeckém. FPBT ocenila tuto dlouhodobou úspěšnou spolupráci prof. Dandára udělením svého nejvyššího vyznamenání – pamětní medaile K. N. Ballinga, kterou obdržel od děkana FPBT u příležitosti 70. narozenin v roce 2007.

Příkladná byla aktivita prof. Dandára v navazování odborných kontaktů s představiteli evropského cukrovarnictví. Do nejvyšších kruhů cukrovarnických odborníků byl uveden svým učitelem prof. Jozefem Vašátkem (jehož byl Alexander Dandár zetěm) a tyto kontakty neustále udržoval a rozšiřoval. Jeho zásluhou se k nám opakovaně vraceli na odborné přednášky takové osobnosti, jako byl prof. Schneider, prof. Reinefeld, prof. Mauch a dr. Schiweck z Německa,