

**Prof. Ing. Zdeněk Bubník, CSc. – 60 let**

Čas utíká každému stejně, a tak se i Zdeněk Bubník zařadí 8. ledna 2012 mezi šedesátníky. Před pěti lety byl při příležitosti jeho narozenin uveden v našem odborném časopise poměrně obsáhlý výčet jeho aktivit, a tak by bylo přislovečným „nošením dříví do lesa“ opakování všech dat z jeho životopisu, takže dnes jen připomínáme to nejaktuálnější.

Po maturitě v rodném Písku nastoupil na VŠCHT v Praze na Fakultu potravinářské a biochemické technologie (FPBT), kterou ukončil v roce 1975. Po cukrovarnické praxi v letech 1976–1978 v cukrovaru Mělník přešel na VŠCHT, kde působil na Ústavu chemie a technologie sacharidů postupně jako odborný asistent, docent a v současné době jako profesor a vedoucí ústavu.

Prof. Bubník je známý svou vytrvalou a cílevědomou snahou o rozvoj teoretických i praktických znalostí a především schopností aplikovat nové poznatky z oblasti chemických a potravinářských procesů v potravinářských technologiích, zejména v technologii cukru. S ohledem na zefektivnění výuky a současné počty studentů na technologických oborech FPBT dochází k postupnému oddělení studijních programů od úzké oborové struktury ústavů a přechází se k profilové výuce celofakultních předmětů. A právě v této oblasti se projevuje klíčový význam pedagogické práce prof. Bubníka v posledních letech, kdy je garantem a koordinátorem výuky předmětů Výbrané procesy potravinářských a biotechnologických výrob a Výroba potravin a nutriční hodnota. Vysokou úroveň mají rovněž jeho přednášky v angličtině pro zahraniční studenty programu ERASMUS, ve kterých výborně reprezentuje naši školu.

Vědecká činnost prof. Bubníka zasahuje širokou oblast inženýrských procesů od základního výzkumu po provozní měření a aplikace (databáze vlastností roztoků sacharidů a dalších pomocných látek; krystalizace sacharosy; aplikace počítačové analýzy obrazu pro měření kinetiky růstu krystalů, rozpustnosti a distribuce částic; separace látek ze surovin, meziproductů a odpadů potravinářského průmyslu se zaměřením na membránové procesy a na kontinuální preparativní chromatografii; vyšší zhodnocení meziproductů a odpadů cukrovarnických, škrobárenských a cereálních výrob fermentačními postupy a další). V současné době je odpovědným řešitelem projektu NAZV „Nové postupy pro využití zemědělských surovin a produkci hlavních druhů potravin zvyšující jejich kvalitu, bezpečnost, konkurenceschopnost a výživový benefit spotřebiteli“, na jehož řešení se podílí 11 výzkumných a výrobních organizací z celé ČR.

Uznání vědecké erudice doma i v zahraničí si zaslouží práce prof. Bubníka a jeho spolupracovníků zveřejněné v řadě publikací v domácích (75 prací) i zahraničních (45) odborných časopisech, v přednáškách (90 přednášek a 80 posterů v angličtině, 45 přednášek a 55 posterů v češtině) a zejména v knihách Sugar Technologists Manual a Sucrose, Properties and Applications. Významné je rovněž členství prof. Bubníka v řadě mezinárodních vědeckých organizací, zejména v cukrovarnických ESST a ICUMSA a chemicko-inženýrské EFCE. Významně se zasloužil o zřízení samostatného symposia Food Technology and Processing v rámci mezinárodních konferencí CHISA. Slovenská spoločnosť pre poľnohospodársku, lesnícku, potravinársku a veterinársku vedu pri SAV v Bratislavě udělila prof. Bubníkovi v roce 2011 medaili Juraja Fándlyho za významné vědecké výsledky. V oblasti realizační to je především přímá spolupráce a expertizní činnost při vývoji a hodnocení

technologických zařízení, linek a procesů v cukrovarrech, v potravinářském a chemickém průmyslu.

Vedle odborné činnosti jsou pro prof. Bubníka důležité i jeho „volnočasové“ aktivity, mezi které patří především cestování, turistika – pěší, hory, divoká voda – v kombinaci s amatérským fotografováním a filmováním. Samozřejmě nelze zapomenout ani na jeho profesionální sběratelskou zálibu v Klubu sběratelů baleného cukru – jeho sbírka baleného cukru obsahuje téměř 150 tisíc kusů a druhů exemplářů z celého světa, o čemž se může cukrovarnická veřejnost přesvědčit na pravidelných výstavách pořádaných na VŠCHT v Praze.

Tímto příspěvkem bychom chtěli především prof. Bubníkovi pográtulovat k významnému životnímu jubileu a popřát mu do dalších let hodně zdraví, osobní spokojenosti a dalších pracovních úspěchů.

*Pavel Kadlec*

## ROZHLEDY

**Stevanato P., Trebbi D., Bertaggia M., Colombo M., Broccanello C., Concheri G., Saccomani M.**  
**Vlastnosti cukrové řepy a jejich kompetitivity s plevelely** (*Root traits and competitiveness against weeds in sugar beet*)

Kontrola růstu plevelu bez použití chemických prostředků je silně limitujícím faktorem pěstování cukrové řepy v nízkonákladovém a organickém zemědělství. Cílem této práce bylo vyhodnotit ve dvou pěstovaných odrůdách charakterizovaných vysokým (L1) a nízkým (L2) výnosem některé morfologické funkční vlastnosti bulv (míru rychlosti prodloužení, celkovou délku a počet kořenových výběžků), což by mohlo vést ke zlepšení kompetitivity cukrové řepy s plevelem. Výše uvedené vlastnosti byly vyhodnocovány na jedenáct dní starých sazenicích pěstovaných na hydroponickém živném roztoku. Byly posuzovány hustoty a délky kořene a hustota plevelu na pokusných půdách. Nejvýnosnější odrůda L1 se ve srovnání s L2 a významnými plevely vyznačovala vyšší mírou rychlosti prodloužení kořenů, celkovou délkou kořenů a vyšším počtem kořenových výběžků. Odrůda L1 také v polních podmínkách prokázala vyšší hustotu délky kořene a nižší hustotu plevelu doprovázenou výrazně vyšší kompetitivní schopností proti zaplevelení (nižší počet rostlin plevelu na jednotku plochy) a vyšší celkovou produktivitu. Tyto morfofunkční vlastnosti by mohly být užitečné pro výběr odrůd cukrové řepy vyžadujících menší technické vstupy pro kontrolu zaplevelení a vhodnější pro nízkonákladové a organické zemědělství.

*Int. Sugar J., 113, 2011, č. 1351, s. 497–501.*

*Šálová, Bubník*

**Lapina L. I., Azrilevič M. R.**  
**Vracíme se k Mezinárodnímu cukrovarnickému fóru** (*Vozvraščajas k Meždunarodnomu sacharnomu forumu*)

Na 9. mezinárodním cukrovarnickém fóru, konaném v červnu v Kursku, se konalo několik mezinárodních vědecko-odborných konferencí: Současné metody pěstování cukrovky; Modernizace cukrovarů – současné technologie a zpracování. Na konferencích vystoupila řada přednášejících z Ruska, Ukrajiny, Běloruska, Francie, Německa, Kanady a USA.

*Sachar, 2010, č. 9, s. 30–40.*

*Kadlec*