

## CHISA 2011

58. konference chemického a procesního inženýrství CHISA, tentokrát na národní úrovni, se konala ve dnech 24. až 27. října 2011 v Srní na Šumavě. Na setkání přijelo více než sto sedmdesát účastníků. Z příspěvků, týkajících se technologie sacharidů a možností jejich dalšího využití, které mohou zaujmout odborníky v cukrovarnickém průmyslu, vybíráme:

- ŽIDOVÁ P., HINKOVÁ A., POUR V., ŠÁLOVÁ A., BUBNÍK Z.: Sledování vlivu podmínek při nanofiltraci syrovátky na spirálně vintých membránových modelech.
- NOVÁK P.: Pokrok v produkci řasové biomasy využí-  
vající odpadní spalinový CO<sub>2</sub> z bioplynové stanice.
- BUBNÍK Z., KADLEC P., POUR V., HINKOVÁ A., ŠÁRKA E.,  
HENKE S., ŽIDOVÁ P.: Nové procesy a trendy ve výrobě  
potravín.

- ŠVEC I., HRUŠKOVÁ M., HOFMANOVÁ T.: Obrazová analýza – po-  
rovnání vlivu recepturního složení pečiva.
- KINČL J., FÁROVÁ H., BOBÁK M.: Kapacita technologie elektrodi-  
alýzy v aplikacích odsolování syrovátky.
- HENKE S., HASSAN N., POUR V., BUBNÍK Z., HINKOVÁ A., ŽIDOVÁ P.:  
Chromatografická separace směsi glukosy a mannosy.
- TRÁVNÍČEK P., VÍTĚZ T., JUNGA P.: Bezpečnost bioplynových stanic  
z hlediska dotčených právních předpisů.
- POUR V., BUBNÍK Z., ŠÁLOVÁ A.: Využití fotokatalýzy při degradaci  
polutantů v potravinářském průmyslu a její spojení s membrá-  
novou filtrací.
- KOLÁČEK J., HRUŠKOVÁ K., ŠÁRKA E., ŠTĚTINA J.: Měření viskozitních  
vlastností benzylovaného pšeničného škrobu.

Obr. 1. Profesor Bubník přednáší o nových trendech ve výrobě potravin



- HENKE S., KADLEC P., BUBNÍK Z.: Kompilace a vyhodnocení dat  
pro sorpční izotermy krystalového cukru.
- HENKE S., BUBNÍK Z., HASSAN N., POUR V., HINKOVÁ A., ŽIDOVÁ P.,  
KADLEC P.: Simulace procesu výroby cukru, bioethanolu a bio-  
plynu v moderním cukrovaru s využitím programu Sugars TM.
- HONCŮ I., KREJČÍROVÁ L., SLUKOVÁ M., VELEBNÁ N.: Pekařské výrobky  
z ječmene a jejich odlišnosti v procesu zpracování.
- HRUŠKOVÁ K., ŠÁRKA E., POUR V., KOLÁČEK J.: Laboratorní zkoušky  
přípravy maltodextrinu z pšeničného B-škrobu.
- SIDI SEILBOU T. M., RYCHTERA M., MELZUCH K.: Vliv metody kulti-  
vace na mikrobiální aktivitu bakterie Clostridium produkující  
1-butanol na médiu z kasavy.

*Evžen Šárka*

Z cukrovaru Dobruška

