




# NAŠE KŘÍŽOVKA

175. výročí slaví přední evropský producent cukru, společnost Nordzucker. Svůj počátek spojuje se vznikem německého cukrovaru (*tajenka*). V tomto místě, které je v oboru známé i spojením s předním producentem osiv, se cukr vyrábí dodnes, i když současný závod byl v letech 1992–1994 postaven na nové lokalitě. Osłavy výročí pořádá Nordzucker v letošním roce postupně v zemích, kde působí, 10. října se konala i v Trenčianské Teplé. Nordzucker je totiž majoritním akcionářem slovenské firmy Považský cukor, a. s., majetkový podíl má mj. i ve společnosti Tereos TTD.

Pomůcky: karst, rot, rula, Wales, et, avaláš	Dohromady	Dřívější sázková hra	Chemická značka radonu	Slovensky „kdo“		Závod na kratší trať	Koryši	Bor	Symetrála
Jehličnatý strom					Průhledná hmota				
Dveřní závěs					Lis TAJENKA				
Otec (kniž.)			Ozdoba Cizí ženské jméno						
Lepidlo				SPZ Liberce Jestliže				Zloděj	Přítel Amila
Kal									
	Francouz. „kras“	Konzervovat kouřem Ode dne vydání					Název římské tisícovky Jižní plod		
Mořská vydra						Osobní zájmeno Pobídka			
Domácky Adolf				Země Velké Británie Plavecký styl					
Heyer- dahlovo plavidlo			Část květu Praní očistit						Příbuzná (fam.)
Zrušit									
Drahý žlutý kámen						Klekání Směnečný dlužník			
	Slovensky „kráva“	Metamorf. hornina Druh mechu					Latinská spojka Slovenské město		
Následníci králů									
Německy „červený“				Zem na ko- řen. rostlin Lahodný nápoj				Domácky Samuel	A sice
Slovensky „jestliže“			Vedl. cukr. produkt SPZ Karviné						
Dělat									
Útok					Tam (zast.)				

Tajenka z minulého čísla: FRANTIŠEK GERŽA.

## CHISA 2013

60. konference chemického a procesního inženýrství CHISA na národní úrovni se konala 14. až 17. října 2013 v Srní za účasti asi 140 odborníků. Nejhojněji byla svými příspěvky zastoupena oblast potravinářství – v symposiích „Potravinářské inženýrství“, „Membránové technologie“ a „Chemické technologie a biotechnologie“.

**Přednášky** týkající se technologie sacharidů a navazujících technologií:

– *Bubník Z., Pour V., Henke S. aj.*: Vývoj a trendy zpracovatelských procesů a technologických postupů v cukrovarnictví v posledních 20 letech.

– *Honců I., Wiede B., Hollmann J. aj.*: Testování nových postupů izolace a separace arabinoxylanů z pšeničných otrub.

– *Kotala T., Machuča L.*: Zpracování kyselých hydrolyzátů monosacharidů membránovými procesy.

– *Henke S., Pour V., Bubník Z. aj.*: Kontinuální chromatografie s proměnnou konfigurací kolon.

– *Izák P., Kárászová M., Vejražka J. aj.*: Zušlechťování bioplynu pomocí zakotvených kapalných membrán.

– *Humbal T., Brányik T., Maršálková B. aj.*: Produkce bioethanolu z jednobuněčných řas: hmotnostní a energetická bilance.

– *Vrbová V., Ciabotný K., Vagenknechtová A.*: Využití bioplynu jako paliva pro pohon motorových vozidel.

**Postery:** Možnosti využití FT-IR spektroskopie pro on-line provozní kontrolu želé cukrovinek (*Henke S. aj.*). Využití statistických metod při hodnocení cukrovinek (*Henke S. aj.*). Testování procesních parametrů extruze a složení premixu k dosažení optimálního expanzního poměru extrudátu (*Šárka E. aj.*). Srovnání účinnosti a rychlosti separace galaktooligosacharidů z hydrolyzátů syrovátky na spirálně vinutých membránách (*Hinková A. aj.*). Výpočet vybraných fyzikálních vlastností sacharidů a jejich roztoků (*Bubník Z. aj.*). Kompozitní pšenično-ječné-konopné mouky – fyzikálně-mechanické vlastnosti (*Švec I. aj.*).

*Evžen Šárka*