

OSOBNÍ

## BLAHOPŘÁNÍ ING. IVO MIKSTEINOVÍ



Ředitel Litovelské cukrovarny, a. s., ing. Ivo Mikstein oslavil 6. 6. 2014 krásné padesáté narozeniny. Na svou profesi se připravoval studiem Střední průmyslové školy chemické v Ostravě a VŠCHT. Cukrovarnickou kariéru zahájil jako provozní technik v cukrovaru Opava ihned po ukončení studií v roce 1987. V roce 1990 byl jmenován do funkce vedoucího výroby a od roku 1992 pracoval na pozici hlavního inženýra opavského cukrovaru. Jeho kariérní růst v tomto závodě byl završen 1. 6. 1999, kdy se stal ředitelem cukrovaru. Po reorganizaci společnosti své působení v cukrovaru ukončil. Krátké přerušení činnosti v oboru vyplnil prací v Opávii Opava, kde zastával funkci hlavního mechanika.

Jeho návrat do rodiny cukrovarníků byl specifický. V roce 2000 přispěl výrazným způsobem k zahájení provozu cukrovaru Prosenice. Obdobná situace nastala v následujícím roce, kdy už jako ředitel litovelského cukrovaru začal vytvářet tým cukrovarníků, kteří byli ochotni spolupracovat na zahájení výroby cukru v Litovli. Zde byl cukrovar přes tři roky mimo provoz. Zkrácené údržbové období bylo korunováno úspěšnou 1. kampaní nové historie Litovelské cukrovarny. V letošním roce to pak bude pod jeho vedením již 14. kampaň. Tuto úspěšnou etapu činnosti cukrovaru je vždy nutné spojit s jeho jménem. Nejvýraznější vliv je patrný v oblasti energetiky, zvyšování zpracování řepy a kvality cukru. Každoročně s týmem spolupracovníků iniciuje náročnou investiční činnost.

Ze soukromého života je vhodné uvést rok 1993, ve kterém se oženil. V roce 2002 se pak společně se ženou a dvěma dětmi přestěhoval do Bohuňovic u Olomouce.

Do dalších let přejeme oslavenci pevné zdraví, pohodu v náročném práci a mnoho štěstí, které je potřebné pro splnění vlastních přání.

*spolupracovníci*

## Seminář manažerů jakosti a vedoucích laboratoří cukrovarů 2014

V Praze, ve dnech 11. a 12. června 2014, byl ve školicím středisku lékařské fakulty UK v hotelu ILF na Budějovickém náměstí uspořádán dvoudenní seminář pro vedoucí laboratoří a manažerů jakosti. Školení bylo tentokrát uspořádáno po třech letech, neboť obvyklá dvouletá perioda byla narušena povodněmi v roce 2013. Seznam všech účastnic a účastníků obsahoval 22 jmen ze 7 cukrovarů, resp. 5 společností, a 8 z jiných organizací. Letos byla do programu zařazena problematika enzymových technologií a bioreaktorů, s kterou nás seznámil pracovník MBÚ ČSAV, Ing. Prell, podrobně byla probírána i mikrobiologická kontrola kapalných i pevných produktů a možnosti výroby tekutých médií. Přehled nově vydávaných knih a periodik v oblasti cukrovarnického, resp. potravinářského průmyslu ukázal, že je stále co studovat a co lze doplňovat do knihoven cukrovarů. Po hlavním programu prvního dne se účastnice přesunuly do nedaleké čtvrti Kamýk, kde navštívily nedávno otevřené „Muzeum cukříků“ vybudované známou sběratelkou drobného balení cukrů Ing. M. Žďárskou (viz s. 275). Pracovnice laboratoří, přestože denně pracují s cukry různého složení a druhů, byly velice překvapeny, co všechno lze v tomto unikátním živém archivu shlédnout. Organizátorům se navíc podařilo zajistit pro zájemce lístky do Divadla Kalich na večerní premiéru hry „Každý den šťastný den“. S představením byly všechny účastnice velice spokojeny, představení se všem velice líbilo.

Druhý den byl zahájen informační přednáškou o výrobním a dodavatelském sortimentu firmy LABO-MS, která dodává speciální přístroje, váhy, vybrané pomůcky aj. do laboratoří cukrovarů. Letošní setkání bylo obohaceno o první kapitolu seriálu nazvaného Rozbor a technologie. Tentokrát byla pozornost věnována první části provozu, kde se provádějí analýzy, nepočítáme-li příjmovou laboratoř. Jednalo se o kvalitu řepných řízků, vliv na kvalitu surové šťávy, lisování a sušení řízků, systém hodnocení a výsledky laboratorních měření, možnosti omezení ztrát cukru během extrakce atd. Další díl na příštím setkání bude zahrnovat extrakci.

Jednou z nejsledovanějších a v dnešní době pro praxi velice důležitou byla přednáška o změnách v „obalové legislativě“ – o označování potravin, otázkách a odpovědích k nařízení č. 1169, a o legislativních požadavcích EU Ing. H. Vyhnálkové z Moravskoslezských cukrovarů. Součástí přednášky byly i odkazy na pravidelně aktualizované webové stránky potravinářské komory.

V závěru druhého přednáškového maratónu byla předváděna možnost využití Ramanových spekter pro sledování obsahu radikálů v lidském těle při správné výživě a životním stylu firmy Nuskin paní Blanky Lorencové.

*Jaroslav Gebler*



Účastníci semináře u expozice cukrů s ing. M. Žďárskou