

ROZHLEDY

Khan F. R.
Použití insekticidů při pěstování cukrovky v Minnesotě a Severní Dakotě, USA (*Insecticide usage on sugar beet in Minnesota and North Dakota, USA*)

Článek uvádí přehled insekticidů, které používali pěstitelé cukrovky v letech 1983–2011 ve státech Minnesota a Severní Dakota. Insekticidy se používaly téměř na 75 % ploch, na kterých se pěstovala cukrová řepa. Jednalo se především o organofosfáty.

Int. Sugar J., 116, 2014, č. 1386, s. 424–429.

Kadlec

Toharisman A., Triantari
Vzestup a pád cukrovarnictví v Indonésii (*Rise and fall of Indonesian sugar industry*)

Historie indonéského cukrovarnictví je dlouhá přes 4 století. V roce 1930 vyráběla země 2,9 mil. t cukru, z toho se 2,2 mil. t exportovalo do Evropy. Průměrný výnos cukru v Indonésii byl 14,8 t.ha⁻¹. Situace se ovšem drasticky zhoršila a Indonésie se stala jedním z největších dovozců. V roce 2012 byl průměrný výnos cukru 5,9 t.ha⁻¹, což je jen 40 % výnosu dosahovaného před 80 lety. Revitalizace cukrovarnictví v Indonésii je nutná v těchto krocích: výstavba nových cukrovarů a rozšíření výměry cukrové třtiny, zvýšení výnosu a kvality cukru, rozvoj místního výzkumu a další.

Int. Sugar J., 116, 2014, č. 1389, s. 666–670.

Kadlec

Rein P. W.
Poslední pokroky ve zpracování třtiny (*Recent developments in sugarcane processing*)

Jsou uvedeny nové postupy v technologii a vysvětlena zlepšení podle jednotlivých operací: příjem třtiny, extrakce, čištění šťávy, filtrace, krystalizace, manipulace s cukrem, kotelná, rafinace. Z hlediska energetiky je to kogenerace, export energie a produkce bioetanolu.

Zuckerind. / Sugar Ind., 138, 2014, č. 2, s. 87–96.

Kadlec

OSOBNÍ



Blahopřání Ing. Janu Hojgrovi k narozeninám

Koncem dubna oslaví 60. narozeniny Ing. Jan Hojgr, který s výjimkou krátké přestávky v 90. letech celý život pracuje v cukrovarnickém oboru a věnuje se výrobě cukru. Narodil se v Olomouci, kde také navštěvoval základní školu. Po maturitě (1974) na Střední průmyslové škole potravinářské technologie (obor cukr, cukrovinky) v Podskalské ulici v Praze studoval na Fakultě potravinářské a biochemické technologie VŠCHT v Praze, Katedře chemie a technologie sacharidů. Promoval v roce 1979. Ve stejném roce se vrátil do Olomouce a nastoupil jako provozní technik v Severomoravských cukrovaroch, n. p., závod Holice. Po absolvování základní vojenské služby v roce 1980 se vrátil na stejnou pracovní pozici, ale již v následujícím roce začal pracovat jako vedoucí výroby. Tuto funkci zastával až do roku 1990, kdy bylo rozhodnuto o ukončení činnosti závodu Holice v rámci podniku Severomoravské cukrovary, s. p. Jeho dalším působištěm se stala Česká zemědělská potravinářská inspekce v Severomoravském kraji, kde pracoval na pozici inspektora, od roku 1991 také jako inspektor pro cukr v rámci celé republiky. V roce 1992 nastoupil do společnosti Sugar Olomouc jako prodejce cukru (key account). I když obě naposled zmíněná místa souvisela s cukrovarnictvím, byla na hony vzdálena od výroby cukru, která ho vždy zajímala a chtěl se jí věnovat. Proto, když dostal nabídku ředitele společnosti 1. Slezská, a. s., Cukrovar Opava, aby nastoupil jako vedoucí výroby v tomto závodu (1995), rozhodl se ji využít. Cukrovaru Opava zůstal věrný dosud, což znamená, že zde pracuje již dvacátý rok. Opavský cukrovar za období jeho praxe prošel nejen výrobními změnami, ale změnil také název i vlastníka – v roce 1998 jej koupila rakouská společnost Agrana a od roku 2001 nese název Moravskoslezské cukrovary, a. s., odštěpný závod Opava. Od roku 2004 je Ing. Hojgr nejen výrobním ředitelem, ale také vedoucím odštěpného závodu. Za dobu jeho působnosti se postavilo nové cukerní silo (2001) a proběhla rekonstrukce varny (2003). Kapacita průměrného denního zpracování se během této doby zvýšila ze 3 tis. t na 4 tis. t cukrové řepy. Výroba cukru se oproti roku 1995, kdy byla 40 tis. t, dnes dostala téměř k 80 tis. t cukru. Ve své volném čase se rád věnuje rodině, převážně svým čtyřem vnučkám. V mládí býval aktivním sportovcem, proto se i dnes snaží o to, aby zůstal v dobré fyzické kondici. Rád plave, jezdí na kole a lyžuje. Velmi rád cestuje, upřednostňuje dovolené formou autoturistiky. K jeho oblíbeným destinacím patří Andalusie a Sicílie. Blahopřejeme jubilantovi jménem českých cukrovarníků, zejména spolupracovníků z cukrovaru Opava i ze společnosti Moravskoslezské cukrovary, a. s.

Zdeňka Batková