

4. konference ESST v Remeši

Ve dnech 10. až 13. 5. 2015 se v Remeši konala konference evropských cukrovarníků. Odborné akce se zúčastnilo asi 350 odborníků z řad ESST (European Society of Sugar Technologists), členů Sdružení německých cukrovarnických techniků VDZ (Verein Deutscher Zuckertechniker), Národního svazu výrobců cukru Francie (Syndicat National des Fabricants de Sucre) i dalších hostů.

Před zahájením vlastní konference probíhala schůze výboru ESST, na které byl prezidentem ESST zvolen Paul J. H. Mesters ze společnosti Suiker Unie. Dopoledne 11. 5. byl na programu vědecký výbor ESST, jehož členy jsou za Českou republiku v současnosti prof. Z. Bubník a doc. E. Šárka (prof. Kadlec rezignoval ze zdravotních důvodů), prezidentem vědeckého výboru ESST je nadále dr. Jan Maarten de Bruijn, tajemníkem dr. Jürgen Bruhns.

Program konference zahrnoval tři dny odborných přednášek, prohlídku vystavených posterů a společenský program.

Vlastní program konference zahájil prezident Národního svazu výrobců cukru Francie B. Hot, který popsal stav francouzského řepářství a cukrovarnictví, včetně jeho postavení v rámci Evropské unie. Následující přednáška S. Frenzela byla souhrnem činnosti vědeckého výboru ESST za předchozí období, které bylo věnováno obsahu dusitanů v melase, konkrétně jejich tvorbě v cukrovarnické technologii. Téma souvisí se změněnou legislativou EU v oblasti krmiv, přičemž jsou v současnosti požadovány významně nižší koncentrace dusitanů v melase oproti stávajícímu stavu.

Odborný program prvního dne zahrnoval **sekcí 1. Obecná cukrovarnická technologie** (předsedal Arend Wittenberg), předneseny byly referáty:

- V. Kochergin, R. Howe, O. Tzschätzsch: Analýza recirkulačních proudů v řepném cukrovarnictví: konstruktivní přístup k tvorbě nových projektů.

Obr. 1. Přednáška o zadinové práci (F. J. Aguilochó et al.)



- A. Bagherzadeh, U. Freisslich, Q. Smejkal, T. Frankenfeld: Optimalizace tepelného hospodářství výroby cukru v cukrovaru Aarberg.
- T. Schulze, A. Lehnberger, J. Pfauntsch, T. Frankenfeld: Pohled na technologické a technické trendy věžových extraktorů.
- F. Majchrzak: Krystalizace s natahovaným sírobem o vysokém obsahu sušiny.

Druhý den byla na programu **sekcí 2. Environmentální technologie** (sekcí předsedala Anne Jacob Waterlander). Sekce byla věnována celému výrobnímu řetězci při zachování udržitelnosti (emise CO₂), především však optimalizaci vodního hospodářství. Byly prezentovány příspěvky:

- A. Wittenberg, M. Roukema, J. Struijs, O. v. Baal: Hlavní plán Suiker Unie: Udržitelný přístup vůči novému trhu EU.
- T. Grootsholten, J. Raap, V. Hoffmann, R. Heringa, P. Gulden: Perspektivy Suiker Unie týkající se snížení pachových emisí vodních okruhů cukrovarů.
- H.-J. Jördening, R.-M. Schoth, Ch. Pipper, R. Egbolm: Nová metoda pro zefektivnění reaktivačních procesů anaerobního zařízení.
- P. Hamon: Voda: strategická role v cukrovarnictví a zaokrouhovaném hospodářství.

Sekce 3. Obecná cukrovarnická technologie (sekcí předsedal Florian Emerstorfer), byla také na programu druhého dne jednání. První část sekce se týkala sušení řepných řízků, resp. snižování spotřeby energie na tomto energeticky náročném úseku cukrovarnické technologie:

- O. Deur, Y. Chryat: Návrh sušicího procesu s využitím přehřáté nízkotlaké páry.
- A. S. Jensen, B. Morin: Energie a životní prostředí při výrobě cukru.
- S. Stauffer: Výrobní zkušenost s novou generací nízkoteplotních pasových sušáren pro řepné řízky.
- G. Caspers, K. Nammert, H. Fersterra, H. Hafemann: Environmentální technologie: parní sušárny s fluidním ložem – nejnovější vývoj a praktické zkušenosti.

Druhá část byla zaměřena kromě jednotlivých technologických úseků výroby i na autenticitu cukru:

- M. Wojtczak, A. Antczak-Chrobot, R. Gruska, P. Mikoš: Vliv molární hmotnosti dextrinu na distribuci velikosti částic 2. saturace.
- A. Degenhardt: Autenticita cukru – identifikace zdroje a stanovení geografického původu cukru.
- R. Aubry, L. Gasnot: Osud formaldehydu v cukrovarnických procesech a produktech.
- J. Foucart: Inovace praní řepy v Etrépagny.

Třetí den konference měl na programu dvě sekce, 4 a 5. Na programu **sekcí 4. Krystalizace** (sekcí předsedal John Jensen) byla zvaná přednáška *prof. T. Bergfors* se týkala krystalizace proteinů. Další vystupující prezentovali dvě přednášky týkající se vaření cukru:

- *F. J. Aguiloch, M. Garcia de Quevedo, J. Gabandé, H. Castaño, L. Diego*: Vliv teploty a pH na zadinovou práci.
- *K. Schlumbach, M. Scharfe, A. Pautov, E. Flöter*: Přenos barviv do cukru krystalizovaného ze směsných šťáv.

Sekce 5. Obecná cukrovarnická technologie (sekcí předsedal John Jensen) byla věnována určení kvality řepy a příjmu cukrovky do závodu. Byly předneseny dva příspěvky:

- *J. Folm-Berg*: Geokódování pro řízení dodávek cukrové řepy.

- *W. Hein, F. Emerstorfer*: Technologická kvalita řepy. Alternativní prediktivní modely s využitím sušiny řepného digestátu.

Je nutno ocenit velmi dobře připravené mezinárodní setkání cukrovarníků a poděkovat všem organizátorům za odborný program i doprovodné akce. Pozadu ovšem nezůstala ani vyhlášená francouzská kuchyně.

Evžen Šárka, Zdeněk Bubník, Vladimír Pour