

- 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 barviva 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*

## Seminář výrobních ředitelů a náměstků 2015

Seminář na téma „Problémy a závady během extrémně dlouhé kampaně“ byl ve dnech 26. až 28. května 2015 uspořádán v Benešově v hotelu Benica. Účastníci semináře se sešli první den dopoledne před sklárnou Kavalier v Sázavě. Ve sklárně proběhla velmi zajímavá prohlídka muzea výrobků a posléze i vlastního provozu. Kvalifikovaným výkladem týkajícím se historie sklárny a jejich majitelů od roku 1837 (František Kavalír) do současnosti (Otakar Mořka) nás provázela sympatická paní Ivana Pitrová a bývalý kolega z Vrdů – lihovárník Ing. Pavel Havlíček, nynější zaměstnanec „Kavalírky“, kteří odpovídali na četné dotazy účastníků. Po obědě v salonku sklárny se účastníci přesunuli do nedalekého Benešova, kde byl zahájen vlastní seminář podle předem připraveného programu.

Akce zúčastnili zástupci všech sedmi cukrovarů z ČR a dvou ze Slovenska, také pracovníci VŠCHT Praha a VUC Praha, dohromady 27 osob.

V hotelu Benica, v samostatném salonku, přivítal všechny účastníky semináře ředitel VUC Praha, a. s., Ing. J. Málek. Na něj navázal se svými dvěma přednáškami prof. Z. Bubník, CSc., o současné organizační struktuře VŠCHT Praha – čtyřech fakultách (Chemické technologie, Technologie ochrany prostředí, Chemicko-inženýrská, Potravinářské a biochemické technologie) a třiceti dvou ústavech. Druhá, neméně zajímavá přednáška byla věnována nejen potravinářskému výzkumu na sedmi stávajících ústavech FPBT, ale především podrobnostem týkajícím se činnosti Ústavu sacharidů a cereálií.

Následovalo seznámení s novými publikacemi z potravinářského, resp. cukrovarnicko-lihovarnického průmyslu. Ing. J. Gebler, CSc., připomněl publikace týkající se historie jednotlivých cukrovarů, nové knihy z ediční řady „Technologie potravin“ vydávané nakladatelstvím Key Publishing a VŠCHT Praha. V současnosti je vydáváno mnoho knih týkajících se „bílých jedů“ – konkrétně bylo prezentováno sedm nejnovějších, zaměřených na cukr. Známý cukrovarník Ing. Z. Pochylý vydal soukromě publikaci „Jak jsem válčil v cukrovarech“, kde popisuje střídavě úspěchy své rodiny, svých sourozenců a svoji rozsáhlou, úspěšnou činnost v cukrovarech domácích i zahraničních. Další novinkou byly Chemické procesy v cukrovarnictví od prof. Bobrivníka a Logvina z Ukrajiny, která byla v tomto časopisu recenzována. Součástí semináře byla informace o vývoji a nových způsobech reklamy na cukr (Cukr a jeho propagace).

Poslední přednáškou prvního dne, resp. diskusním fórem pod vedením Ing. Mála, byly „Strojné technologické problémy během extrémně dlouhé kampaně“, která se protáhla až do večere.

Z diskuse vyplynulo, že 90 % potíží představují strojní závady (přetřžený dopravní pás, jednostranné prodlužování korečkového výtahu apod.). Potěšující je, že při všech závadách nedošlo k žádnému smrtelnému úrazu. Zajímavostí bylo i zamrznutí kondenzátů u regulační klapky v saturačním potrubí před vlastní výrobní budovou. K odstranění mnoha potíží, resp. k pravidelnosti provozu přispívá i moderní sledování příjmu řepy velkokapacitními kamiony formou GPS. Z novodobých potíží lze jmenovat rozdílné životní podmínky pro mikroorganismy a jejich včasný přechod mezi kampaňovým (zimním) a kombinovaným (celoročním) provozem ČOV, lihovarů a cukrovarů. Podrobnosti by vydaly na samostatný článek. Jeden z cukrovarů se mohl pochlubit, že během letošní kampaně se u něj nevyšly žádné potíže.

Účastníci po dobré pečené večeři pod širým nebem ještě dlouho diskutovali, přestože bylo poměrně chladné počasí. Druhý den dopoledne bylo využito blízkosti známého zámku Konopiště s unikátními sbírkami, které jsme měli možnost si prohlédnout. doc. E. Šárka, CSc., z VŠCHT Praha pokračoval po obědě v přednáškovém maratónu a seznámil nás s programem 4. konference ESST ve francouzské Remeši. Této konferenci se zúčastňují pravidelně zástupci předních cukrovarnických společností, výzkumných center a vysokých škol.

Ing. B. Hart ze společnosti Tereos TTD, a. s., referoval o svých zkušenostech s používanými chemikáliemi při výrobě cukru a lihu. Po ukončení diskuse mu garantí a organizátoři semináře poděkovali za dosavadní aktivity v rámci celoživotní činnosti v cukrovarnickém průmyslu. Popřáli mu pevně zdraví a mnoho sil v jeho další práci.

Závěrečné informační přednášky – o současných velkokapacitních parních sušárnách řízků (budovaných v letech 2013 až 2016) ve spojení s energetikou a možnostmi využití řepných řízků i pro nepotravinářské užití (palivo, bioplyn, pektin aj.) a informace o Icumsa rozbořech byly poznamenány nedostatkem času, neboť večere byla již připravena.

Ve čtvrtek dopoledne byl seminář ukončen a účastníci se rozjeli do svých domovů. Z diskusí vyplynula skutečnost, že se v řadě společností začíná projevat problém nedostatku mladých perspektivních pracovníků a jejich zaučení na kvalifikované síly. Proto byl přijat návrh, aby byly připraveny podklady pro odborné školení nových „necukrovarských a nelihovarnických“ pracovníků. Jednotlivé společnosti se budou moci k návrhu vyjádřit a následně své pracovníky na takováto školení vyslat.

*Jaroslav Gebler*