

ROZHLEDY

Iciek J., Ludwicki M.,
Chmal-Fudali E.**Sledování mikrobiální kontaminace šťávy ve věžovém extraktoru měřením redox potenciálu**
(*Control of microbial contamination of juice in a tower extractor by measuring redox potential*)

Článek prezentuje možnosti sledování a řízení mikrobiologické kontaminace šťávy ve věžovém extraktoru v kampani 2013/2014 pomocí měření redox potenciálu s použitím čidla a převodníku podle návrhu autorů. Mikrobiální kontaminace šťávy, hodnota elektromotorické síly, pH a teplota byly měřeny ve šťávě odbírané uprostřed věžového extraktoru. Je popsána metodologie stanovení mikrobiologické kontaminace a charakteristik čidla a převodníku. Jsou diskutovány výhody a nevýhody sledování mikrobiologické kontaminace podle hodnoty pH a podle redox potenciálu.

Zuckerind. / Sugar Ind., 140, 2015, č.3, s. 149–155.

Kadlec

Buxy S., Pullammanappallil P. Vliv různých způsobů uskladnění na biometanový potenciál cukrovky
(*Effect of different types of storage and size reduction on biomethane potential of sugarbeets*)

V článku je provedeno porovnání biometanového potenciálu zmrzlé cukrové řepy, čerstvě sklizené cukrovky a cukrovky skladované v hermeticky uzavřené skládce. Nejvyšší výtěžek methanu byl zjištěn u zmrzlé cukrovky, o něco nižší výtěžek methanu byl získán z hermeticky skladované cukrovky a nejnižší z čerstvě sklizené cukrovky. Maximální rychlost produkce methanu byla dosažena u hermeticky skladované řepy. Dále bylo zjištěno, že rozřezání cukrovky na menší kusy zvyšuje rychlost produkce methanu, avšak ne jeho výtěžnost. Při rozřezání zmrzlé cukrovky na plátky o tloušťce 3 cm se zkrátila doba fermentace o 40 %. Rychlost produkce methanu z hermeticky skladované řepy byla vyšší než z rozřezané zmrzlé cukrovky. Doba fermentace hermeticky skladované cukrovky byla jen 75 % doby fermentace rozřezané cukrovky. Ukázalo se, že hermetické skladování cukrovky je cestou, jak ošetřit cukrovou řepu jako surovinu před anaerobní fermentací.

Int. Sugar J., 117, 2015, č. 1397, s. 362–369.

Kadlec

**Cukrové slavnosti 2015**

V sobotu 10. října 2015 se v Dobrovických muzeích konal již šestý ročník Cukrových slavností. Pro návštěvníky byl připraven bohatý divadelní i hudební program několika souborů, zájemci si mohli zkusit výrobu cukrových homolů, cukrářských výrobků, zdobení perníčků nebo výrobu keltských svíců z řepných bulev. Nechyběla tradiční ochutnávka cukrů, stavby z cukrových kostek a další zajímavosti. Akce přilákala řadu návštěvníků.

Blaboslav Marek