

Luděk Hřivna, Karel Borovička, Ján Bízík, Vít Bittner

**Komplexní výživa cukrovky**

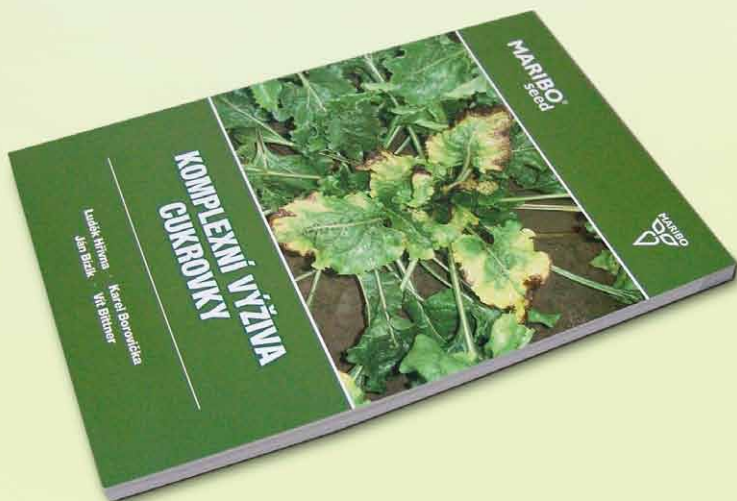
Vydala společnost Maribo Seed International ApS, organizační složka v ČR, Slavkov, 2014, 1. vydání, formát 229 × 160 mm (C5), 112 stran, 59 tab., 48 obr., 46 grafů. ISBN 978-80-260-7300-0.

Novou publikaci z produkce společnosti Maribo Seed spojuje formát i grafická úprava s dříve vydanými knihami – Eroze půdy a cukrovka (2012) a Škodlivé organismy cukrovky (2010). Navazují na stejnojmenné i další publikace s typickou modrou obálkou, vydané v dřívějších letech touže společností. Předkládaná Komplexní výživa cukrovky se od před lety vydané stejnojmenné příručky odlišuje, obsah byl přepracován a významně doplněn, přináší proto řadu nových údajů.

Kniha se dělí do jedenácti kapitol, většina z nich je pak rozčleněna na jednotlivé podkapitoly. V úvodu jsou shrnuta základní fakta o produkci cukru a o historii využití cukrové řepy u nás. Ve druhé kapitole následují informace o významu cukrovky včetně jejího srovnání s dalšími plodinami. Třetí kapitola seznamuje čtenáře s faktory, které u řepy ovlivňují výši výnosu a kvalitu, a to jak s klimatickými a půdními podmínkami, tak i s vlivem agrotechnických zásahů (osevní postup, zpracování půdy, výživa, termín výsevu ad.). Ve čtvrté obsáhlejší kapitole jsou uvedeny informace o významu jednotlivých živin pro cukrovou řepu. Následující kapitola pojednává o diagnostice výživy, půdních vzorcích a agrochemickém rozboru rostlin. Nejrozsáhlejší je kapitola šestá, která je věnována hnojení. Obsahuje podkapitoly o úpravě pH a vápnění, hnojení organickými a průmyslovými hnojivy. Uvedeny jsou zde údaje o jednotlivých hnojivech a jejich použití, hojení základními živinami i mikroelementy atd. Navazující sedmá kapitola pojednává o mimokořenové výživě. Osmá kapitola je věnována vlivu výživy na technologickou jakost. Devátá pak informuje o dynamice odběru živin v průběhu vegetace a o modelování růstu cukrovky. Vlastní textovou část uzavírá desátá kapitola, věnovaná výživě řepy pěstované pod závlahou. Číslo 11 má seznam použité literatury, který obsahuje 80 odkazů. Každé z kapitol je přiřazena barva, do které je sazba laděna (barva nadpisů a záhlaví stran i tabulek), to usnadňuje orientaci a vyhledávání v knize. Ocenit je třeba bohatý doprovod textů tabulkami, grafy a obrázky, stejně jako na vysoké grafické úrovni zpracovanou sazbu. Publikace je vytištěna na kvalitním křídlovém papíře vyšší gramáže, to je mj. zárukou její trvanlivosti.

Vydavateli je třeba za tuto i dříve vydané knihy vyslovit uznání. Poskytuje českým pěstitelům cukrové řepy odborné příručky, které by jinak náš obor postrádal.

*Blahoslav Marek*



Od ledna 2015 posílila řady prodejců osiva cukrovky firmy Strube CZ, s. r. o., nová spolupracovnice, **Ing. Pavlína Bromová**, která je absolventkou agronomické fakulty České zemědělské univerzity v Praze. Bude mít souběžně se stávajícím zaměstnancem firmy, Ing. Ivanem Balcarem, na starosti péči o zákazníky cukrovarů v Dobrovici a v Českém Meziříčí společnosti Tereos TTD, a. s. Kontaktovat ji lze na tel. čísle 728 029 113 či e-mailové adrese [p.bromova@strube.cz](mailto:p.bromova@strube.cz).

**Koch T. J., Venus J., Bruhns M.**  
**Produkce kyseliny mléčné z řepných sirobů**  
*(Sugar beet syrups in lactic acid fermentation – Part I)*

Biotechnologickou výrobu kyseliny mléčné lze studovat z hledisek vhodných mikroorganismů, fermentačních procesů, down-stream procesů, fermentačních substrátů a fermentačních živin. K nejvýznamnějším problémům u všech procesů patří vysoké náklady na suroviny a fermentační živiny. Cílem studie je obecné vyhodnocení řepné těžké šťávy německé cukrovarnické společnosti Pfeifer & Langen GmbH a Co. KG jako substrátu pro výrobu kyseliny mléčné. Výsledky získané při fermentaci těžké šťávy byly srovnatelné s hodnotami dosaženými při fermentaci třtinového cukru a dokonce byly lepší než při fermentaci obvyklého kukuřičného škrobu. Nejdůležitějším závěrem z hlediska pozdější technické aplikace bylo dosažení vysoké objemové produktivity kyseliny mléčné (až 5,5 g.(L.h)<sup>-1</sup>) a optická čistota kyseliny mléčné (více než 99 % L-kyseliny mléčné).

*Zuckerind. / Sugar Industry, 139, 2014, č. 8, s. 495–502.*

*Kadlec*