

Luděk Hřivna, Karel Borovička, Ján Bízík, Vít Bittner

Komplexní výživa cukrovky

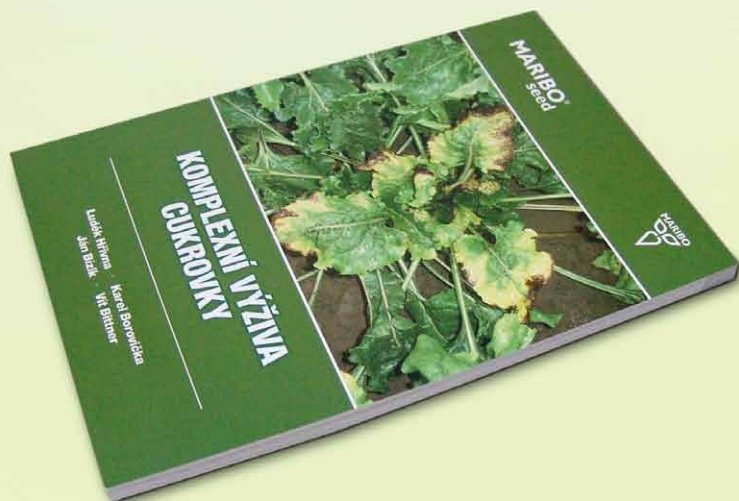
Vydala společnost Maribo Seed International ApS, organizační složka v ČR, Slavkov, 2014, 1. vydání, formát 229 × 160 mm (C5), 112 stran, 59 tab., 48 obr., 46 grafů. ISBN 978-80-260-7300-0.

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 křídovém 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.

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)⁻¹) a optická čistota kyseliny mléčné (více než 99 % L-kyseliny mléčné).

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

Kadlec