

Ing. Vladimír Ulrich: cukrovníkem odjakživa

V listopadu oslavil 75. narozeniny Ing. Vladimír Ulrich, kterého lze bez nadsázky nazvat celoživotním cukrovníkem. Vždyť celou svou profesní dráhu strávil právě výhradně v tomto oboru.

Vladimír Ulrich se narodil v roce 1939 v Praze, ale brzy se s rodinou přestěhoval do Čakovic, kde jeho tatínek pracoval pro tamní cukrovar. Právě díky otcově zaměstnání měl k cukrovníctví blízko již od dětství. Když si tedy po dokončení studií na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze v roce 1963 vybíral své první zaměstnání, rozhodl se právě pro cukrovar v Čakovicích. Zde nakonec pracoval až do roku 1974, nejprve na pozici vedoucího laboratoře, poté jako technolog. Nadto vypomáhal, kde bylo potřeba, a to zejména proto, že se v té době v Pražských cukrovarech, pod které ten čakovický spadal, zpracovával surový třtinový cukr a kampaně od září do června mnoho lidí nebylo ochotno dlouhodobě akceptovat. Díky tomu se Vladimír Ulrich naučil znát detailně celý cukrovar, od příjmu řepy až po expedici finálního produktu.

Svou komplexní znalost cukrovníckých procesů mohl následně zužitkovat ve svém dalším působišti, když se v roce 1974 stal ředitelem cukrovaru v Nymburce. Na pozici ředitele nymburského cukrovaru pak působil až do roku 1997. V té době jej oslovil Ing. Oldřich Reinberg z cukrovaru Dobruvice s žádostí o zavedení dokumentovaného způsobu řízení podle normy ISO 9001. To v té době rozhodně nebylo něco, co by měl každý závod, proto zavedení tohoto způsobu řízení znamenalo pro dobrovický cukrovar značnou konkurenční výhodu. Způsob řízení se povedlo v Dobruvici certifikovat na podzim roku 1998, Ing. Vladimír Ulrich ale ve své práci pro dnes již největší českou cukrovníckou společnost pokračuje dodnes. V roce 2001 zorganizoval zavedení způsobu řízení podle ISO 9001 i ve druhém cukrovaru společnosti v Českém Meziříčí. V roce 2000 zaváděl, především v Dobruvici, ale částečně i v Českém Meziříčí, systém HACAP – stanovení kritických bodů ve výrobě. Tento systém zabezpečuje zdravotní nezávadnost potravinářských výrobků. V roce 2003 pak Ing. Vladimír Ulrich zavedl certifikaci ISO v Mělníku. Od roku 2005 se zabývá denní kontrolou bilančních a energetických dat v celé společnosti a jejich zpravováním pro operativní řízení jak jednotlivých provozů, tak i celé společnosti.



Ing. Vladimír Ulrich v roce 1990 zakládal Československý cukrovnícký spolek, v němž byl zároveň předsedou jeho České komory, v následujících letech, kdy se z Československého spolku stal spolek Český, měl na starosti veškerou administraci spolku. Mimo to také například v letech 1993–2004 lobbboval na ministerstvu zemědělství, pro které také před cukerní reformou prováděl kontrolu dovozu cukru, což byla činnost, která předcházela rozpisu cukerních kvót. Pro SZIF vypracoval způsob vykazování kontroly kvótového cukru a připravil jeho pracovníky pro účinnou kontrolu dodržování kvót. V letech 1992–1998 byl členem redakční rady ICAŘ.

Vedení společnosti Tereos TTD a všichni jeho kolegové přejí Ing. Vladimíru Ulrichovi k jeho významnému životnímu jubileu mnoho zdraví, štěstí a elánu do života.

Jakub Hradiský

Schöpf S., Strasser S.

Automatické proplachovací filtry na filtraci těžké šťávy (Automatic backwash filter for thick juice filtration)

Článek hodnotí filtraci těžké šťávy jako jednu z významných procesních operací, která ovlivňuje jak kvalitu výsledného produktu, tak i ekonomické výsledky. Detailně jsou popsány čtyři různé technologie filtrace těžké šťávy a navzájem jsou porovnány. Tři z těchto technologií se běžně používají při filtraci těžké šťávy, zatímco čtvrtý postup Lenzing OptiFil je zcela nový.

Zuckerind. / Sugar Industry, 139, 2014, č.8, s. 503–507.

Kadlec

González J. B. M.

Produkce bioplynu z výpalků jako alternativního biopaliva (Případová studie: Mag-Alcoholes, S. A. distillery) (Biogas production from vinasse as an alternative to develop biofuels (Case study: Mag-Alcoholes, S. A. distillery))

Článek popisuje projekt výroby bioplynu ve společnosti Mag-Alcoholes, S.A. distillery, v Guatemale se zpracováním 300 tis. L.d⁻¹. Anaerobní fermentace třtinové melasy probíhá ve 4 fermentorech s celk. kapacitou 4 200 m³.d⁻¹. Bioplyn se zachycuje v membránovém reaktoru a spaluje v kotelně. Odpadní voda se používá k hnojení.

Zuckerind. / Sugar Ind., 139, 2014, č.10, s. 617–619.

Kadlec