

XXIII. symposium Asociace Andrewa van Hooka

Ve dnech 6. a 7. dubna 2016 se v Remeši konalo další symposium cukrovarnické Asociace Andrewa van Hooka, které bylo letos zaměřeno na cukerné speciality, jejich historii, spotřebu a technické aspekty. Zahajující den jsme měli možnost se zúčastnit semináře: „Cukry ve výživě“ se dvěma přednáškami:
– M. B. Assoumani: Cukry v lidské výživě,
– M.-H. Sanier: Dietetické vlákniny: naši nejlepší přátelé.

Poté následovala exkurze do vývojového centra firmy ARD (obr. 1.), vyvíjející inovované výrobní procesy, prototypy potravinářských zařízení a chemikálie odvozené z biomasy a vedlejších produktů potravinářského průmyslu.

Vlastní symposium zahrnovalo tyto přednášky:

1. sekce Historie a vývoj spotřeby cukerných specialit (řídil P. Reiser, CEDUS, Paříž):

- E. Birlouez: Historie spotřeby sladkých produktů,
- P. Reiser: Přehled spotřeby cukru,
- G. S. C. Rao, S. P. Tripathi, A. K. Srivasta: Cukerné speciality v Indii.

2. sekce Analytické aspekty a zpracování (řídil J. M. de Bruijn, Südzucker, Obrigheim):

- A. G. Degenhardt: Autenticita cukru a cukerné speciality,
- P. Bausier: Modernizace zařízení a vývoj spotřeby cukru v západní Africe.

3. sekce Technologické aspekty (řídil M. Bruhns):

- F. Rousset: Rozlišování barviv s využitím membrán a chromatografie pro produkci cukerných specialit při přestupu barviv při krystalizaci,
- F. Pron: Sušení cukerných specialit,
- M. Mathlouthi: Aktivita vody a stabilita cukerných specialit,
- E. M. Sarir, B. R. Pabon, F. A. Kolling, C. A. Donado: Vysoce účinné adsorbenty (HPA), technologie šetrné k životnímu prostředí pro odbarvování.

Profesor Mathlouthi si zcela jistě zaslouží poděkování a pochvalu za tradičně kvalitní organizaci tohoto cukrovarnického setkání.

Evžen Šárka

