

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

Evžen Šárka



Karel Josef Napoleon Balling
24. 4. 1805 – 18. 3. 1868

Karel J. N. Balling (Carl Joseph Napoleon Balling) byl významným českým chemikem a pedagogem. Působil na pražské polytechnice, kde byl v roce 1835 jmenován profesorem všeobecné a technické chemie. V letech 1865–1866 byl rektorem.

Hlavním těžištěm jeho práce bylo v mládí hutnictví železa, později to ale byla především kvasná a analytická chemie.

Profesor Balling aktivně propagoval cukrovarnictví a pivovarnictví, zabýval se určováním kvality cukerných roztoků, mj. vynalezl i sacharometr, zdokonalil Bauméův hustoměr. V oblasti cukerných roztoků zaváděl nové vědecké názvosloví (např. polarizace, sacharizace či kvocient čistoty). Ballingova stupnice měří hustotu extraktu původní mladiny a díky němu se začala rozlišovat stupňovitost piva. Vypracoval atenuační teorii kvašení piva. Pro pivovarství a sladařství mělo nesmírný význam odvození tzv. Ballingových vzorců pro výpočet koncentrace původní mladiny, ze které bylo pivo vyrobeno.

Přestože sám publikoval německy, podporoval paralelní vyučování v němčině a češtině, zasloužil se také o založení technické knihovny. Byl členem řady odborných vědeckých společností, mj. Královské české společnosti nauk, obdržel také řadu vyznamenání – např. Velkou zlatou medaili pro vědu a umění a v roce 1854 Rytířský řád Františka Josefa.

Evžen Šárka