XXIV. symposium Asociace Andrewa van Hooka

Dne 30. 3. 2017 se v Remeši konalo symposium cukrovarnické Asociace Andrewa van Hooka, které bylo v letošním roce zaměřeno na biotechnologické procesy a diverzifikace využití cukru. Při zahájení vzpomněl prof. Mathlouthi na letos zesnulého Jeana Genotelle, známého u nás specifickým způsobem rafinace cukru.

Program symposia Asociace Andrewa van Hooka v Remeši obsahoval následující přednášky:

1. sekce **Inovativní technologie a technologie šetrné k životnímu prostředí** (řídil P. Reiser, CEDUS, Paříž):
- *A. Chudasama*: Využití cukerné platformy k výrobě konkurenčních petrochemických produktů.
- *M. Delcourt*: Udržitelná paliva vyrobená ze zemědělských zdrojů.
- *J. M. Chauvet*: Integrovaná biorafinerie v Bazancourtu-Pomacle.

2. sekce **Enzymové a chemické deriváty cukru** (řídil J. M. de Bruijn, Südzucker, Obrigheim):
- *Bo Jiang*: Biotechnologické cesty k diverzifikaci cukerných derivátů.
- *R. Khan*: Moje cesta do světa chemie cukru.

3. sekce **Pilotní biorafinérie a analytické aspekty** (řídil M. Bruhns):
- *A. Cholli*: Zlepšení oxidační stability biopaliv a tepelně-oxidační odolnost mazacích olejů s využitím vysoce účinných antioxidantů Polnox.
- *M. Bruins, J. Sanders*: Pilotní biorafinérie pro produkci cukru a etanolu v Nizozemsku.
- *V. Marchand*: Analytické nástroje pro cukrovary a lihovary.

Součástí konference v Remeši byla i předchozí návštěva malého lihovaru v Guillonu.

Profesor Mathlouthi si tradičně zaslouží poděkování a pochvalu za kvalitní organizaci tohoto setkání cukrovarnických odborníků.

Evžen Šárka