



Zemřel Zdeněk Bialý

Dne 16. 4. 2017 opustil cukrovarnické řady dlouholetý ředitel cukrovaru Opava–Vávrovce, pan Zdeněk Bialý.

Zdeněk Bialý byl opavský rodák. Narodil se 6. 11. 1926, od roku 1930 žil s rodiči ve Vávrovicích (nyní opavským předměstím). Jako čtrnáctiletý chlapec byl rok totálně nasazený u Brém v Německu. Po návratu se v opavské Minervě vyučil soustružníkem a jako soustružník pracoval ve firmě Gebauer do roku 1950, kdy nastoupil do (ještě starého) vávrovického cukrovaru. V období kampaně pracoval jako manipulanta surovarny a rafinerie. Pracoval i na zprovoznění nově postaveného cukrovaru v roce 1953. Ve stejném roce byl zvolen předsedou závodního výboru ROH, které v té době prosadilo koupi rekreační chaty v Malé Morávce v Jeseníkách, sloužící opavským zaměstnancům dodnes. V pozici soustružníka a manipulanta pracoval v Opavě až do roku 1961, kdy mu bylo nabídnuto místo ředitele surovarny v Lovosicích, kam se s rodinou přestěhoval. Již v roce 1963 se ale vrátil do Vávrovic na místo ředitele cukrovaru. Cukrovar řídil až do roku 1990, kdy odešel do důchodu.

Pan Zdeněk Bialý svůj produktivní věk strávil v době centrálního plánování. Podílel se na udržení vysoké úrovně opavského cukrovaru, který se v průběhu 70. a 80. let vyšvihl na jednu z nejvyšších pozic českého cukrovarnického průmyslu, a to nejen ekonomickými výsledky a moderností vybavení, ale také stabilitou a kvalitou základní suroviny. To bylo dobrým předpokladem k tomu, aby cukrovar přežil proměny cukrovarnického průmyslu na přelomu století bez výrazných problémů.

Pan Zdeněk Bialý spojil svůj život s cukrovarnictvím a vávrovickým cukrovařem. Byl ředitelem, který nerad úřadoval a nosil škrobené obleky. Nejspokojenější byl v pracovním oblečení na provozu mezi zaměstnanci. Lze říci, že s ním odešla jedna z výrazných osobností moravského poválečného cukrovarnictví.

Jan Hojgr, Jaromír Blašík, Jarmila Přidalová



Prof. Jean Genotelle zemřel

Mimořádná osobnost světového cukrovarnictví, prof. Jean Genotelle, zemřel v lednu t.r. ve svých 102 letech. Narodil se 2. 8. 1914 v Cambrai na severu Francie. V roce 1938 absolvoval proslulou Ecole Centrale v Paříži. Poté nastoupil jako vedoucí laboratoře v cukrovaru Cambrai.

V roce 1947 vznikla Skupina francouzských cukrovarnických techniků (Groupe Technique de Sucreries), a již o rok později se Jean Genotelle stal jejím ředitelem. V této funkci zůstal až do roku 1982. Na začátku této nové kariéry absolvoval studijní pobyty ve Švédsku a Dánsku, které po 2. sv. válce neměly tak zničený cukrovarnický průmysl jako Francie.

Mezi nejvýznamnější Genotelovy úspěchy patří minicukrovar v Montrouge, nedaleko Paříže, který založil pan Jimenez. Jean Genotelle se účastnil celé řady vědeckých projektů, jejichž výsledky byly následně publikovány v řadě odborných článků. I po odchodu do důchodu až do svých sta let se zajímal o cukrovarnickou problematiku, zvláště ho zajímala interakce sacharosy a vody v cukerných roztocích a při krystalizaci. Jeho koníčkem byla malba.

Tato výjimečná osobnost neunikla pozornosti ani české cukrovarnické odborné veřejnosti, zvláště pokud jde o zadinovou práci. Prof. Genotelle navrhoval předodstředění části rozmísené zadinové cukroviny a vrácení matečného sirobu do spouštěcího krystalizátoru – tak aby se obsah krystalizátu ve vytáčené cukrovině pohyboval mezi asi 40–42 %, jde o tzv. „genotelování“ (tento postup vyžaduje navíc odstředivku, nádrž, zahřátí a odpěnění sirobu). Metoda přináší efekt tehdy, hrozí-li, že by obsah krystalizátu ve vyzrálé cukrovině překročil 45 % v případě krystalizátorů s pásovými míchadly anebo 48 % u krystalizátorů s diskovými vestavbami, a že by vysoká konsistence cukroviny ztěžovala provoz a zhoršovala výsledky zadinové práce. Čistota uvařené C-cukroviny tak může být vyšší a nařazením matečným sirobem klesne na 76–78 %. K předběžnému odstředění se bere až 35 % spuštěné cukroviny, a to podle její čistoty.

Eužen Šárka