

Jakub Drábek, Andrej Tóth, Aleš Skřivan (eds.)

### Cukrovarnický průmysl jako opomíjený aktér mezinárodního obchodu v meziválečném období

České Budějovice: nakladatelství Halama, 2017, 1. vydání, náklad 400 výtisků, formát A5, 280 stran, ISBN 978-80-87082-37-9.

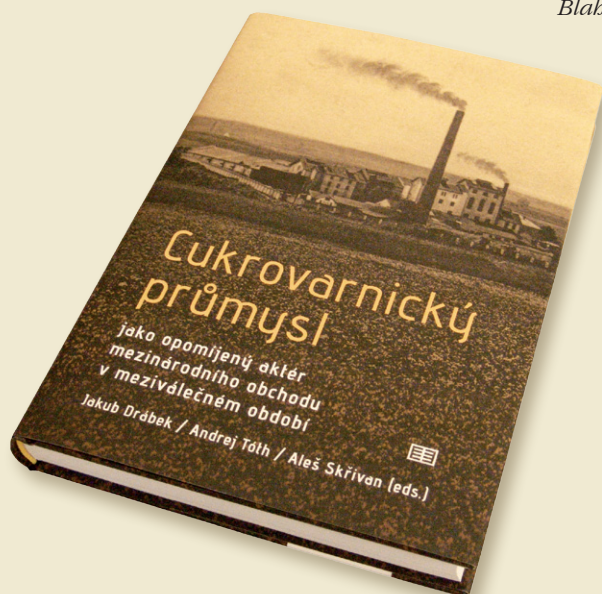
Monografie věnovaná československému cukrovarnickému průmyslu v meziválečném období mapuje významný úsek dějin výroby našeho „bílého zlata“. Cukrovarnictví se v průběhu druhé poloviny 19. století zařadilo na našem území, resp. ve střední Evropě, mezi nejvýznamnější odvětví potravinářského průmyslu. Pro nově vzniklou Československou republiku, po rozpadu Rakousko-Uherska, zajišťovalo vysoké příjmy do státní pokladny, a tím napomohlo k rychlejší stabilizaci nově budované národní ekonomiky mladého státu. Publikace je zaměřena na období, kdy výroba cukru na našem území dosahovala historicky největších rozměrů. V polovině dvacátých let dosáhla roční produkce cukrové řepy sedmi milionů tun, výměra cukrovky byla čtvrt milionu hektarů a produkce bílého cukru přesáhla jeden milion tun, tvořila tehdy téměř pětinu celosvětové produkce řepného cukru. A na začátku dvacátých let se hodnota exportu cukru podílela na hodnotě exportu Československa téměř 15 %.

I přes svůj nesporný význam je cukrovarnictví v naší odborné historiografii opomíjeno. Cílem kolektivu autorů monografie proto bylo tuto skutečnost alespoň částečně napravit. Autoři z Katedry hospodářských dějin Národohospodářské fakulty Vysoké školy ekonomické v Praze nejsou čtenářům tohoto časopisu neznámí. V posledních letech (naposledy v únorovém čísle) od nich vyšlo v Listech cukrovarnických a řepařských šest článků zaměřených na produkci cukru v první polovině 20. století na našem území, příp. v dalších zemích.

Publikace se skládá z šesti samostatných kapitol, ovšem řazených chronologicky i tematicky tak, aby tvořily (spolu s obsáhlejším úvodem a závěrem) ucelenou monografii – jakkoli jsou pestré a obsahově uzavřené. Doplnuje je seznam písemných i dalších pramenů, přehled literatury, představení jednotlivých autorů, obrazová příloha a anglický souhrn. Lze shrnout, že publikace přináší vítaný hlubší pohled na významné období našeho cukrovarnického průmyslu, nesporně zajímavý pro každého, koho historie oboru zajímá.

Knihu „Cukrovarnický průmysl jako opomíjený aktér mezinárodního obchodu v meziválečném období“ lze stále zakoupit v některém z internetových knihkupectví.

Blaboslav Marek



cukru. Dále jsou uvedeny definice dynamické a kinematické viskozity a vysvětleny pojmy newtonská a neneutronská kapalina. Podrobně jsou popsány funkční principy snímačů pro měření viskozity (viskozimetry kapilární, rotační, tělískové a vibrační). Jsou uvedeny příklady vybraných komerčně dostupných viskozimetrů a jejich funkční vlastnosti.

**Klíčová slova:** měření viskozity, kapilární viskozimetry, rotační viskozimetry, tělískové viskozimetry, vibrační viskozimetry.

#### Literatura

1. BARTOVSKÝ, T.; KADLEC, K.; KADLEC, P.: *Měření složení*. In KADLEC, K.; KMIŇEK, M.; KADLEC, P. (EDIT.) ET AL.: *Měření a řízení chemických, potravinářských a biotechnologických procesů*. Ostrava: Key Publishing, 2017, s. 433–446.
2. *ROSAND RH2000*. Katalog firmy MALVERN MRK0678. Malvern Instruments Ltd., 2016.
3. *KINEXUS Series*. Katalog firmy MALVERN MRK0678. Malvern Instruments Ltd., 2017.
4. *Stabinger Viscometer SVM 3000*. Katalog firmy Anton Paar GmbH, 2016.
5. *Kugelfallviskosimeter HÖPPLER KF 3.2* [on line] [www.rheotest.de/rheotest-medingen/labormesstechnik/kugelfallviskosimeter-h%C3%B6ppler-kf-3-2/](http://www.rheotest.de/rheotest-medingen/labormesstechnik/kugelfallviskosimeter-h%C3%B6ppler-kf-3-2/), cit. leden 2019.
6. *Micro Motion 7829 Visconic Viscosity Meter*. [on line] [www.emerson.com/documents/automation/data-sheet-visconic-viscosity-meter-model-7829-micro-motion-en-63166.pdf](http://www.emerson.com/documents/automation/data-sheet-visconic-viscosity-meter-model-7829-micro-motion-en-63166.pdf), cit. leden 2019.

#### Kadlec K., Bartovský T., Kadlec P.: Measurement of Process Variables in Sugar Industry: Viscosity Measurement

The introductory part of the article is devoted to the importance of viscosity as a physical quantity that characterizes sugar solutions and sugar intermediate products and provides information for process control in sugar production. Further, definitions of dynamic and kinematic viscosity are included, and the concepts Newtonian and non-Newtonian fluids are explained. Functional principles of viscosity sensors are described in detail (gradually they are capillary, rotary, body and vibrating viscometers). Examples of selected commercially available viscometers and their functional properties are provided.

**Key words:** viscosity measurement, capillary viscometers, rotational viscometers, moving body viscometers, vibrating viscometers.

#### Kontaktní adresa – Contact address:

doc. Ing. Karel Kadlec, CSc., Vysoká škola chemicko-technologická, Ústav fyziky a měřicí techniky, Technická 5, 166 28 Praha 6 – Dejvice, Česká republika, e-mail: karel.kadlec@vscht.cz