

## Vzpomínka na profesora Giorgio Mantovaniho

Z krátké zprávy uveřejněné v letošním červnovém čísle Sugar Industry jsme se dozvěděli smutnou zprávu, že 27. 5. 2021 zemřel ve věku 96 let profesor Giorgio Mantovani. Rádi bychom tímto sdělením připomněli českým čtenářům osobnost



*O přestávce konference A. V. Hooka v Remeši 1993; zprava: prof. Bubník, prof. Mantovani, Ing. Duffek, prof. Vlítoš (VB)*

prof. Mantovaniho, jednoho z nejvýznamnějších představitelů světového a evropského cukrovarnictví posledních let.

Svou univerzitní kariéru zahájil po absolvování oboru Chemie a farmacie na Univerzitě ve Ferrare v Itálii. Postupně se zde stal profesorem na Fakultě přírodních věd a vedoucím ústavu chemie a technologie cukru. Při tomto ústavu byla za jeho vedení a ve spolupráci s Asociací italských cukrovarnických technologů (ANTZA) zřízena škola pro cukrovarnické technology. Prof. Mantovani byl po dobu 30 let prezidentem ANTZA a dlouholetým editorem italského cukrovarnického časopisu „L' Industria Saccharifera Italiana“.

Jeho odborná a vědecká činnost se týkala všech oblastí cukrovarnické technologie. Intenzivně se věnoval, především ve spolupráci se svým žákem a spolupracovníkem profesorem G. Vaccarim, problematice krystalizace sacharosu a zvláště krystalografii sacharosu. Významně se též podílel na přeměně diskontinuálně pracujících cukrovarnických operací na kontinuální, i na způsobu využití vyslazených řízků jako suroviny pro výrobu papíru (1).

Velice známá a důležitá byla činnost prof. Mantovaniho v rámci mezinárodních cukrovarnických organizací. Byl dlouholetým prezidentem vědeckého výboru CITS (International Commission for Sugar Technology) (1980–1999).

V rámci ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) se v letech 1962–2004 zúčastnil všech generálních zasedání ICUMSA, kde byl referujícím přednášejícím v několika *Subjectech*, v letech 1998–2002 byl sekretářem vědeckého výboru ICUMSA.

S prof. Mantovanim a s prof. Vaccarim jsme měli možnost se osobně seznámit koncem 80. let minulého století. Byla to především zásluha prof. Mantovaniho, který nabídl v roce 1990 Z. Bubníkovi několikaměsíční studijní pobyt na jeho pracovišti na Univerzitě Ferrara v Itálii. Prof. Mantovani nás rovněž uvedl a pozval k účasti na spolupráci v rámci CITS, což začalo naší účastí na Generálním zasedání CITS v Cambridge v roce 1991. Výsledkem této spolupráce byla jednak přednáška na výše uvedeném 19. Generálním zasedání CITS v Cambridge a publikace: BUBNÍK Z., VACCARI G., MANTOVANI G., SQUALDINO G., KADLEC P. (1992): *Effect of dextran, glucose and fructose on sucrose crystal elongation and morphology*, *Zuckerind.*, 117, s. 557–561.

Spolupráce a kontakty s prof. Mantovanim pokračovaly v 90. letech minulého století, ať již to byly účasti na konferencích Asociace A. V. Hooka v Remeši (Francie) (s účastí Ing. K. Duffka a dr. J. Nývlta), na Generálních zasedáních ICUMSA, CITS a na schůzích vědeckého výboru CITS, jehož jsme se postupně stali aktivními členy.

Z iniciativy prof. M. Mathlouthiho z Univerzity Reims vznikla společná spolupráce, jejímž výsledkem byly samostatné kapitoly v knize MATHLOUTHI M., REISER P. ET AL.: *Le Saccharose, Proprietes et Applications*, která vyšla ve francouzské i anglické verzi v nakladatelství Chapman and Hall v roce 1995: VACCARI G., MANTOVANI G.: *Chap. 3. La cristallisation de saccharose*; BUBNÍK Z., KADLEC P.: *Chap. 5. La solubilité du saccharose*.

Další naše významná spolupráce s prof. Mantovanim a prof. Vaccarim, kterou iniciovali prof. K. Urbaniec (Polytechnika Poznaň) a Dr. J. Klemeš (Polytechnic Manchester), byla účast na řešení evropského projektu SUCLEAN. Na úvodním zasedání řešitelů projektu ve Ferrare v roce 1997 byla prezentována naše přednáška: BUBNÍK Z., KADLEC P.: *Modelling of cooling crystallization of sugar. Opening meeting of Copernicus project SUCLEAN*, Ferrara 1997. V rámci tohoto projektu byl navržen inovační postup přímého získávání cukru technikou chladicí krystalizace surové šťávy, s minimálním čištěním šťávy; tento postup byl vyzkoušen v poloprovozu. Výsledky řešení byly kromě jiného prezentovány na mezinárodní konferenci CHISA: KLEMEŠ J., URBANIEC K., VACCARI G., MANTOVANI G., BUBNÍK Z., LENTINI A., KADLEC P., PLAČEK I. (1998): *Minimisation of energy and water use in sugar production by clean technology based on cooling crystallization of concentrated raw juice – SUCLEAN. 13<sup>th</sup> Int. Congress CHISA '98*, Praha a na konferenci CITS v Antverpách: KLEMEŠ J., URBANIEC K., VACCARI G., MANTOVANI G., BUBNÍK Z., LENTINI A., KADLEC P., PLAČEK I. (1999): *Project SUCLEAN – research on minimisation of energy and water use in sugar production by cooling crystallisation of concentrated raw juice. Proc. of 21<sup>st</sup> General Assembly of CITS*, Verlag Dr. A. Bartens, Berlin, s. 459–464.

Aktivita profesora, vyučujícího na univerzitě, ukončil prof. Mantovani v roce 2005 ve svých 80 letech, v roce 2009 skončil ve funkci prezidenta ANTZA. Z iniciativy prof. Mathlouthiho a ANTZA byla zorganizována v roce 2015 u příležitosti



Profesor Mantovani při přednášce



Schůzka řešitelů projektu SUCLEAN v Miláně, leden 1999; zprava: dr. Lentini (Itálie), prof. Mantovani, prof. Vaccari, prof. Bubník, ředitelka firmy Tecnimont (Itálie), dr. Klemeš (VB), Ing. Plaček (ČR), prof. Urbaniec (Polsko), prof. Kadlec

90. narozenin odborná konference ve Ferrare, bohužel prof. Mantovani se jí už ze zdravotních důvodů nemohl osobně zúčastnit.

V osobě prof. Mantovaniho ztratilo světové cukrovarnictví předního odborníka, skvělého člověka, organizátora, přednášejícího a vysokoškolského učitele, který se zasloužil o rozvoj cukrovarnictví a výchovu cukrovarníků. Prof. Mantovani byl vynikající řečník a přednášející. Jeho přednášky byly skvělé nejen po odborné stránce, ale i z hlediska přednesu, odpovídajících gest a kouzelných bajek, kterými vždy své přednášky uměl zakončit.

Pro nás bylo velkým přínosem a ctí se s takovou osobností setkávat a mít možnost s ním spolupracovat.

Pavel Kadlec, Zdeněk Bubník

1. Prof. Giorgio Mantovani. *Sugar Ind.*, 146, 2021, č.6, s. 338.