

## K životnímu jubileu doc. Ing. Evžena Šárky, CSc.

Evžen Šárka se narodil 2. července 1953 v Praze. V roce 1977 po absolvování VŠCHT nastoupil do cukrovaru Modřany, kde zahájil svou kariéru zaměřenou na cukrovarnictví. V cukrovaru působil nejprve jako provozní technik rafinérské části závodu, později jako energetik. V letech 1977–1983 absolvoval na Ústavu chemie a technologie sacharidů VŠCHT externí vědeckou aspiranturu a od roku 1984 pak pracoval ve Výzkumném ústavu cukrovarnickém (později VUC Praha) jako výzkumný pracovník a později jako vedoucí oddělení procesů a vedoucí odboru technologie a analytiky. Zabýval se v té době celou řadou problematik především v oblasti epurace, dále se věnoval zadinové práci či vyhodnocení cejchování měřících přístrojů. Věnoval se také separaci a využití vedlejších produktů cukrovarnického průmyslu, konkrétně saturačního kalu a melasy. Podílel se i na školení vedoucích výroby cukrovarů a vedoucích laboratoří. Přednášel v tomto období pravidelně rovněž na každoročních cukrovarnických konferencích.



V roce 2005 nastoupil na Ústav sacharidů a cereálií Vysoké školy chemicko-technologické v Praze jako odborný asistent s hlavním zaměřením na chemii a technologii škrobu. V roce 2012 se pak po obhájení práce „Vedlejší produkty cukrovarnického a škrobárenského průmyslu – vznik, využití a optimalizace parametrů“ úspěšně habilitoval a byl jmenován docentem pro obor technologie potravin.

Činnost doc. Šárky v oblasti pedagogické i vědecké je velice rozsáhlá a trvale navázána na potřeby jak cukrovarnického, tak i škrobárenského oboru. Přednáší v předmětech Chemie a technologie škrobu, Advanced Processes in Food Technology and Biotechnology, Vybrané procesy potravinářských a biochemických výrob, Procesní chemie potravin, Technologie potravin, Potravinářské a biochemické technologie, Food Technology and Biotechnology, Food Technology. Je vždy připraven pomoci a poradit studentům a kolegům při pedagogické či vědecké práci a předat jim své praktické zkušenosti a znalosti.

V odborné činnosti se v poslední době věnoval především studiu potravinářské extruze, výzkumu nanočástic na bázi škrobu a stravitelnosti škrobu.

Je autorem nebo spoluautorem více než 140 článků v odborných časopisech, účastnil se aktivně řady národních i mezinárodních konferencí, je též spoluautorem kapitol v monografiích v oblasti chemie a technologie sacharosy a škrobu, je též úspěšným řešitelem grantů. Docent Šárka je uznávaným členem v řadě mezinárodních a tuzemských organizací, např. byl členem vědeckého výboru ESST v letech 2001–2021, je členem ICUMSA, ČSCHI, ČSCH a ČAZV.

Z volnočasových aktivit je možno vyzdvihnout jeho pěší putování do Compostelly a do Říma. Svůj volný čas a pozornost však věnuje především své rodině – má čtyři děti a čtrnáct vnoučat.

K životnímu jubileu přejeme docentu Šárkovi stálou aktivitu, pevně zdraví i osobní spokojenost a těšíme se na další úspěšnou spolupráci.