

ROZHLEDY

F. O. Licht

Brazilský výrobce ethanolu z kukuřice se dostal mezi 10 nejlepších na světě (Brazilian corn ethanol producer enters world's Top 10)

Po pandemii viru Covid-19 se výroba ethanolu díky oživení poptávky opět zvýšila. Největším světovým výrobcem jsou i nadále USA, následované Brazílií. Třemi největšími výrobci ethanolu jsou americké společnosti Poet, Valero a ADM, následované brazilskou společností Raizen. V posledních několika letech byly investice do ethanolu na bázi kukuřice v Brazílii významné. V roce 2021 se do první desítky poprvé dostala společnost FS Bioenergia, výrobce ethanolu z kukuřice.

Int. Sugar J., 124, 2022, č. 1486, s. 598–600.

Kadlec

Lavarack B., Iturbe R., Giannangelo M.

Imploze zrnice č.9 v cukrovaru Farleigh Mill 2020 (Pan No.9 incident – Farleigh Mill 2020)

V cukrovaru Farleigh Mill došlo 3. 6. 2020 k implozi zrnice č. 9, v jejímž důsledku se horní kužel zrnice zřítíl do tělesa zrnice a dopadl na topnou komoru. K události došlo během parních zkoušek při vaření vody v zrnici. Došlo k vážnému poškození celého zrnice nad topnou komorou, včetně parního potrubí, kondenzátoru par, míchadla zrnice a pomocného zařízení v horní části zrnice. Určité poškození bylo způsobeno i na topné komoře. Žádné osoby naštěstí zraněny nebyly. Po implozi byl cukrovar uzavřen.

Int. Sugar J., 2022, 124, č. 1486, s. 602–607.

Kadlec

Walford S. N.

Vývoj, ověření a výhody technologie SMRI-NIRS (The SMRI-NIRS technology: development, validation and benefit)

The Sugar Milling Research Institute NPC (SMRI) v jihoafrickém Durbanu vyvinul jednoduchou NIRS spektroskopickou analytickou metodu (NIRS) jako alternativní metodu ke stávajícím metodám analýzy provozních vzorků ve třtinových cukrovech. Tato technologie umožňuje rychlé, paralelní stanovení refraktometrické sušiny, polarimetrického cukru, obsahu sacharosy, glukosy, fruktosy, konduktometrického popela, barvy a pH ve všech vzorcích šťáv, včetně koncové melasy, a významným způsobem eliminuje potřebu chemikálií při analytických stanoveních. Pořebné rovnice pro stanovení jednotlivých analytů byly odvozeny na základě porovnání se stávajícími analýzami vzorků ze 14 jihoafrických cukrovarů provedenými v SMRI podle akreditovaných metod SANAS/ISO17025 a NIRS analýz provedených na 16 různých přístrojích NIRS. NIRS rovnice pro stanovení jednotlivých analytů byly ověřeny na více než 1 500 nezávislých provozních vzorcích, včetně vzorků i mimo JAR. Reprodukovatelnost NIRS výsledků byla stejná jako u stávajících metod (u šťáv a koncové melasy). Korelační koeficienty pro většinu analytů byly vyšší než 0,97 a pro minimum analytů byly vyšší než 0,9. Metoda SMRI-NIRS byla zavedena ve všech 14 jihoafrických cukrovech a ukázalo se, že je velmi spolehlivá a zcela ekvivalentní ve srovnání se stávajícími analytickými metodami.

Sugar Ind., 146, 2021, č. 6, s. 354–359.

Kadlec

Pardoe K.

ICUMSA 45 – Bílý cukr má víc než jen barvu (ICUMSA 45 – There's more to white sugar than colour)

ICUMSA 45 je termín, který se často vyskytuje v obchodních popisech bílého cukru, ale jeho význam není jasný. Naznačuje, že se jedná o certifikovaný výrobek nebo kvalitu, ale používání termínu ICUMSA 45 není přesně definováno ani není konzistentní. Z přehledu příslušných a uznávaných mezinárodních norem popisujících bílý cukr (Codex, nařízení EU) jasně vyplývá, že neexistuje produkt definovaný jako ICUMSA 45. Doporučenými metodami pro stanovení kvality bílého cukru jsou nejčastěji metody definované organizací ICUMSA, ale ICUMSA výrobky necertifikuje.

Int. Sugar J., 2022, 124, č. 1482, s. 398–402.

Kadlec

OSOBNÍ

**Ing. Miloslav Boháč zemřel**

Ve věku 82 let zemřel 11. 6. 2023 Ing. Miloslav Boháč, který svůj celý profesní život spojil s cukrovarnickým průmyslem. Narodil se 20. 2. 1941 na Klokočově v rodině obchodníka s ovocem a zeleninou. Po studiu na gymnáziu v Chotěboři (1955–1958) se přihlásil s ohledem na svůj zájem o technické předměty, zejména matematiku a fyziku, na Strojní fakultu ČVUT v Praze. Jeho studijním oborem byly potravinářské stroje, a tak po promoci v roce 1964 nastoupil na umístěnku do cukrovaru ve Vrdech. Záhy dostal nabídku pracovat na ředitelství Kolínských cukrovarů v Kolíně. Měl na starosti technický stav strojů a zařízení ve čtrnácti cukrovech podniku, práci vykonával pečlivě a spolehlivě. V roce 1978 absolvoval postgraduální studium a v následujícím roce byl jmenován technickým náměstkem ředitele. Se spolupracovníky dobře vycházel, i proto byl v roce 1989 zaměstnanci zvolen podnikovým ředitelem Kolínských cukrovarů. V této funkci působil až do roku 1998, kdy musel ze zdravotních důvodů odstoupit. Cukrovarnictví však zůstal věrný až do odchodu do důchodu v roce 2001, v letech 1998 až 2001 pracoval ve společnosti Pražské cukrovary. Měl rád přírodu, zahradu, houbaření i rybolov, rád četl a poslouchal vážnou hudbu. Největší část svého času však věnoval svým vnoučatům. Od roku 2019 žil spolu s manželkou trvale v Malči, kde také strávil obklopen rodinou své poslední chvíle.

Jaroslav Málek