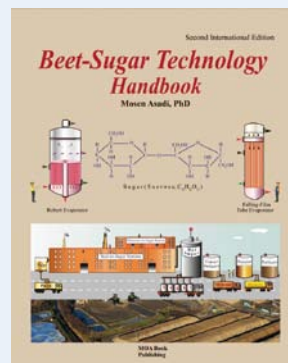


Mosen Asadi

**Beet-Sugar Technology Handbook**

Nakladatelství MOA Book Publishing, Laguna Woods, California (USA), 2022, 768 s., ISBN 978-0-578-26379-3.

Rozšířené vydání knihy Beet-Sugar Technology Handbook z roku 2022 navazuje na vydání Beet-Sugar Handbook z roku 2007. Jedná se o kompletně přepracované a barevně tištěné vydání, které mohou používat technologové, inženýři, chemici, ekologové, studenti, instruktoři, výzkumníci a zemědělci, kteří se zabývají řepným cukrovarnictvím. Může také pomoci pracovníkům v třtinovém cukrovarnictví, vzhledem k blízkosti mnoha témat mezi chemií a technologií řepného a třtinového cukru. Autor knihy Mosen Asadi je mezinárodně uznávaný a zkušený chemický inženýr, který má více než 44 let praktických, výzkumných, pedagogických, spisovatelských a publikačních zkušeností v oblasti chemického inženýrství a technologie cukru.



Tento jedinečný rys maximalizuje konzistenci publikace, učební efekt a grafické ilustrace. M. Asadi je rovněž autorem knihy Chemical Engineering Compact Encyclopedia, kterou lze použít jako doplněk této cukrovarnické technologie. Knihy M. Asadiho lze zakoupit na [amazon.com](https://www.amazon.com).

Ing. Mosen Asadi, Ph.D., má velmi blízké vztahy k Česku i ke své Alma Mater – studoval na VŠCHT Praha na ústavu chemie a technologie sacharidů, kde v roce 1978 obhájil diplomovou a v roce 1983 kandidátskou práci na téma „Vycukerňování melasy“ v oboru chemie a technologie poživatin.

Knihy kromě kapitol „Cukrovarnická technologie a inženýrství“, „Cukrovarnická laboratoř a analytické metody“ a „Vycukerňování melasy pomocí chromatografie“ obsahuje nově přidané kapitoly „Produkce ethanolu v řepném cukrovaru a lihovaru“, „Řízení procesů v řepném cukrovaru“ a „Cukrovarnický slovník“. Osnova jednotlivých kapitol a jejich návaznost je navržena tak, aby osvěžila znalosti čtenářů a nasměrovala je přímo k potřebným bodům, aniž by se ztráceli v časově náročných formulacích a podrobnostech. Text je psán jednoduchým slohem se zabráněním slovíčkaření, což vede ke snížení počtu stran.

Mezi další jedinečné rysy tohoto vydání patří skutečnost, že témata jsou probírána koncepčně s menším důrazem na odkazovanou literaturu, jsou podána systematicky, aby se čtenářům usnadnilo jejich pochopení. Jednotky veličin jsou uvedeny v soustavách SI a US. Pro rozvoj praktických dovedností obsahuje mnoho výpočetních příkladů z praxe. Lepší představě a pochopení obtížných témat pomáhá řada názorných obrázků a schémat. V poslední kapitole knihy je ve slovníku definováno mnoho termínů z oblasti cukrovarnictví.

Pavel Kadlec