

Rozloučení s prof. Ing. Zdeňkem Bubníkem, CSc.

Krátce před Novým rokem nás ve věku 73 let náhle opustil prof. Ing. Zdeněk Bubník, CSc., skvělý přítel, kolega, vedoucí, cukrovarnický odborník a oceňovaný vysokoškolský pedagog.

Profesora Bubníka si vždy budeme pamatovat nejenom pro jeho znalosti a vědomosti, které zasahovaly mnoho vědních oborů, ale hlavně jako přátelského člověka zklidňujícího veškeré pracovní i osobní napětí, vždy ochotného pomoci, poradit a ostatní v kolektivu plynule směřovat a nechat samostatně vědecky se rozvíjet. Jeho charakter byl ojedinělý, tříbený vedle pedagogického působení a neúnavné vědecké práce také celoživotním vztahem k různým sportovním i společenským aktivitám. V mládí se věnoval házené a sportovní střelbě, působil v recitačním a folklorním souboru, během celoživotního akademického působení byl současně nadšeným vodákem, pěstoval pěší turistiku a cestoval. V duchu Sokola Pražského, jehož byl členem, ho všude předcházela neokázalá slušnost a smysl pro fair-play. Mezi jeho koníčky patřilo sbírání baleného cukru, účastnil se a organizoval výstavy sběratelů, se svou sbírkou čítající 400 tis. kusů patřil k největším tuzemským sběratelům, po burzách a výstavách procestoval celou Evropu.

Narodil se 8. ledna 1952 v Písku. Po maturitě na SVVŠ v roce 1970 nastoupil na Fakultu potravinářské a biochemické technologie VŠCHT Praha, kterou ukončil v roce 1975 na Ústavu chemie a technologie sacharidů. Po absolvování vojenské služby pracoval v letech 1976–1978 jako chemik a technolog v cukrovaru Mělník, poté se vrátil na VŠCHT a roce 1983 obhájil disertační práci na téma Krystalizace sacharosy. V roce 1994 se habilitoval prací na téma Vlastnosti cukerných roztoků a krystalizace cukru a získal titul docenta. V roce 2002 byl jmenován profesorem pro obor Technologie potravin. V letech 2000–2017 působil jako vedoucí Ústavu sacharidů a cereálií (dříve Ústav chemie a technologie sacharidů) na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze.

Profesor Bubník se ve své rozsáhlé vědecké práci věnoval základnímu výzkumu i jeho aplikacím až do průmyslové praxe, na což kladl důraz. Motivovalo jej objevování přírodních zákonitostí, nikdy se však neopomenul zabývat jejich reálným využitím pro potřeby lidského společenství. Absolvoval vědecké stáže v Itálii, Francii, Velké Británii či USA. Všude nechal svou práci, vynalézavost a nápady nesmazatelný otisk. Jeho mezinárodní věhlas pomohl později přitáhnout na svou alma mater studenty ze zahraničí. Přednášel na tuzemských a zahraničních konferencích a univerzitách, na VŠCHT vedl přednášky pro všechny stupně studia, v češtině i angličtině, garantoval výuku potravinářských procesů a technologie cukru. Byl řešítelem více než 20 národních i evropských grantů, autorem či spoluautorem více než 120 článků v odborných časopisech, z toho 100 ve světových jazycích, více než 150 prezentací na zahraničních a 70 na tuzemských konferencích, byl autorem či spoluautorem monografií a kapitol v monografiích a řady skript. Často byl osločován ke zvaným přednáškám.

Ve vědecké oblasti se věnoval krystalizaci, fyzikálním vlastnostem cukerných roztoků, membránovým a chromatografickým separačním procesům, byl jedním z průkopníků kontinuální chromatografické separace v oblasti sacharidů.



Ovládal několik programovacích jazyků a zabýval se matematickými modely a počítačovými simulacemi procesů. Mezi jeho zájmy patřilo i modelování technologických celků, jako byl moderní bezodpadový cukrovar. Zasloužil se o rozvoj mnoha laboratoří a výuku různých jednotkových operací, jako jsou filmová odparka, sprejová sušárna, chladicí krystalizace, fotokatalýza, membránová filtrace a kontinuální chromatografie. Jeho nespornou vášní byla ovšem krystalizace, a to nejenom cukerných roztoků.

Profesor Bubník byl aktivním a vysoce uznávaným členem celé řady vědecko-technických společností. Působil v Mezinárodní komisi pro jednotné metody analýzy cukru (ICUMSA), v Evropské federaci chemického inženýrství (EFCE) v sekcích Průmyslová krystalizace a Potravinářské inženýrství, byl členem Vědeckého výboru Evropské společnosti pro technologii cukru (ESST, dříve CITS) a Evropské membránové společnosti (EMS), byl členem hlavního výboru České společnosti chemického inženýrství. Byl členem Kuratoria Dobrovických muzeí a členem Rady Výzkumného ústavu potravinářského Praha, České akademie zemědělských věd (ČAZV) a redakční rady Listů cukrovarnických a řepářských. Na VŠCHT byl členem Vědecké rady Fakulty potravinářské a biochemické technologie. Za svou práci obdržel mnoho ocenění a medailí, v roce 2011 dostal medaili Juraja Fándlyho za významné vědecké výsledky, v roce 2012 medaili České akademie zemědělských věd a v roce 2014 Medaili Sokola Pražského. V roce 2019 převzal prestižní ocenění Vědeckého výboru ESST za celoživotní vědecký přínos cukrovarnictví – ESST Science Award.

S manželkou Helenou vychoval dvě dcery, Janu a Helenu, těšil se z přítomnosti vnoučat.

Děkujeme panu prof. Ing. Zdeňkovi Bubníkovi, CSc., za příklad nasazení pro vědu a výuku, vykonávaného s lehkostí a přehledem, za nespočet jím zformovaných odborníků i nedocenitelných pracovních a životních rad či poutavých diskusí nad aktuálními otázkami v historických souvislostech.

Svatopluk Henke a kolektiv Ústavu sacharidů a cereálií