

Technológia pekárskej výroby

SZEMES, V. - MAINITZ, R.

Bratislava : Cech pekárov a cukrárov 1999. 156 s. 223 obr.

Výpravná, bohato ilustrovaná knižná publikácia slúži podľa úmyslu autorov a vydavateľov ako učebnica pre kurzy ďalšieho vzdelávania vyučených pekárov a cukrárov, pekárskych a cukrárskych majstrov. Poslúži tiež ako zdroj odborných informácií všetkým potravinárskym odborníkom prichádzajúcim pri svojej organizačnej, obchodnej, kontrolnej, pedagogickej alebo výskumníckej činnosti do styku s týmto základným potravinárskym článkom našej výživy.

Podrobne sa zaoberá surovinami pekárskej a cukrárskej výroby, pojednáva o ich vlastnostiach a požiadavkách na ich kvalitu, ako aj o ich úlohe pri vzniku príslušných pekárskych a cukrárskych výrobkov. Upozorňuje aj na možné nedostatky a chyby vo výrobe a na možnosti ich nápravy. Stručne charakterizuje históriu pekárskej výroby a význam pekárskych výrobkov vo výžive ľudí.

Zaujímavé je, že táto ojedinelá odborná knižná publikácia bola vydaná za účinnej odbornej, ako aj finančnej spolupráce Cechu pekárov a cukrárov na Slovensku, Nemeckého spolkového ministerstva pre rozvoj a spoluprácu v Bonne, nadácie SEQUA a Remeselníckej komory v Trieri (Nemecko). Publikáciu odborne lektorovali Doc. Ing. Ladislav Dodok, CSc. a Ing. Bohumír Sabo, CSc. a vzorne ju vytlačila tlačiareň GOMINI v Pezinku.

F. Görner

Prof. Ing. Bohumil Škárka, DrSc. - šesťdesiatpäťročný

Čas letí neúprosne rýchlo. Pri každodennej práci zbadáme iba pri významných osobných udalostiach, že čo bolo iba „nedávno“, dnes je už históriou. Pamätám sa, keď náš jubilant v r. 1956 pracoval ako študent CHTF SVŠT na svojej diplomovej práci v odbore spracovania cereálií, konkrétne výroby chleba a zaujímal sa o kontinuálny postup, ktorý sa vtedy realizoval v novom závode s vtedy príznačným menom „Chlebostroj“.

Po skončení vysokoškolského štúdia nastúpil do zamestnania na bývalom Skúšobnom a kontrolnom ústave potravinárskom v Bratislave. Tu nadobudol dobrý prehľad v konkrétnom, vtedy sa budujúcom potravinárskom priemysle. Už tu sa prejavila jeho snaha o hlbšie teoretické vedomosti, jeho príslovečná usilovnosť a vynikajúce jazykové znalosti (francúzština a angličtina). Tieto mu boli neskôr nápomocné pri zahraničných študijných cestách v Kanade, Francúzsku a vo Veľkej Británii.

Bolo iba samozrejmosťou, že si ho všimlo vtedajšie vedenie Potravinárskeho smeru CHTF SVŠT a ponúklo mu miesto asistenta u Prof. Dr. Pavla Nemca na Katedre technickej mikrobiológie a biochémie. Jeho vedeckou a pedagogickou úlohou bolo venovať sa biochémii zameranej pre študentov potravinárstva. Po odchode Prof. Nemca do dôchodku bol náš jubilant menovaný jeho nástupcom. Bolo to v období, keď sme v slovenskej odbornej literatúre nemali modernú učebnicu biochémie. Spolu s terajším Prof. Ferenčíkom, DrSc. z Lekárskej fakulty UK zostavil modernú učebnicu „Biochémia“, ktorú používali a používajú ako študenti technického, tak aj univerzitného smeru štúdia. Písal ju popri svojej každodennej vedeckej a organizačnej činnosti. Keď sme zavčas ráno prichádzali na katedru, vždy sme z jeho pracovne počuli klepot písacieho stroja.

Popri plnení náročných úloh vedúceho katedry a iných nutných organizačných činností nikdy nezabudol, aj v zložitých situáciach, že pracuje s ľuďmi a nutne zasahuje aj do ich osudov. Vtedy mi pripomínal jeho pani matku, ktorá v mojich študentských časoch pracovala na Dekanáte CHTF SVŠT v styku so študentmi. Sám som zažil, že jej stálou snahou bolo pomáhať študentom.

V súčasnosti si aj na nových pracoviskách STU všimli jeho vynikajúce pedagogické a riadiace, ako aj jeho priaznivé osobné vlastnosti. Stal sa profesorom na Katedre priemyselnej ekológie Materiálovotechnologickej fakulty STU v Trnave.

V mene širokej vedeckej a prakticky činnej potravinárskej pospolitosti mu ako významnému spolupracovníkovi nášho potravinárskeho vedeckého časopisu, ktorý napomáhal pri dvíhaní jeho obsahovej, ako aj formálnej úrovne, želáme do ďalších rokov mnoho tvorivých síl, pevné zdravie, životný optimizmus a úspechy v jeho pedagogickej a vedeckej činnosti.

Prof. Ing. Dr. Fridrich Görner, DrSc.

Prof. Ing. Milan Drdák, DrSc. - päťdesiatročný

V týchto dňoch sa dožíva významného životného jubilea Prof. Ing. Milan Drdák, DrSc., riaditeľ Ústavu chémie potravín a biotechnológií Chemickej fakulty Vysokého učení technického v Brne.

Prof. Ing. Milan Drdák, DrSc. študoval na Chemickotechnologickej fakulte Slovenskej vysokej školy technickej v Bratislave, ktorú ukončil v roku 1973 a získal titul inžiniera pre odbor „Konzervácia potravín a technológia mäsa“.

Po ukončení internej aspirantúry a získaní vedeckej hodnosti Kandidát technických vied v r. 1977 zostal pracovať na Katedre sacharidov a konzervácie potravín CHTF SVŠT ako odborný asistent. V roku 1984 obhájil habilitačnú prácu a stal sa docentom pre vedný odbor „Chémia a technológia požívateľín“. V roku 1990 úspešne obhájil doktorskú dizertačnú prácu na tému „Farebnosť a farbivá vybraných potravinárskych produktov“ a v r. 1996 predniesol inauguračnú prednášku pred Vedeckou radou VUT v Brne, za čo mu bol následne prezidentom Českej republiky slávnostne udelený titul vysokoškolský profesor.

Prof. Ing. Milan Drdák, DrSc. má za sebou mimoriadne úspešné obdobie, poznamenané sústavnou činnosťou. Viac ako bohatá je jeho publikačná činnosť, ktorú charakterizujú 2 vysokoškolské učebnice, 9 vysokoškolských skrípt (z toho 4 pre postgraduálne štúdium), 120 pôvodných prác uverejnených vo vedeckých časopisoch (z toho 49 v zahraničných vedeckých časopisoch), 31 odborných článkov, 7 patentov, 9 prihlášok patentov, 54 posterov na konferenciách so zahraničnou účasťou, 42 prednášok na vedeckých konferenciách, 123 príspevkov v zborníkoch, 34 oponovaných výskumných správ.

Pôsobil vo funkcii prodekana CHTF-SVŠT v období r. 1988/89 a vo funkcii vedúceho Katedry sacharidov a konzervácie potravín CHTF-SVŠT v Bratislave v r. 1989-1990, kde dokázal stabilizovať a motivovať pracovníkov k dosahovaniu významných pracovných úspechov a vo funkcii riaditeľa Ústavu chémie potravín a biotechnológií CHF-VUT v Brne zasa vybudoval "od podlahy" nové, moderné pracovisko zaoberajúce sa pedagogickou a výskumnou činnosťou v oblasti potravinárstva.

Významná je aj jeho pedagogická činnosť. Prof. Ing. Milan Drdák, DrSc. vtlačil "svoj rukopis" celým generáciám odborníkov a má zásluhu na ich úspechoch v potravinárskej praxi. Okrem nespočetného počtu hodín pred-

nášok a cvičení so študentmi CHTF-STU Bratislave a CHF-VUT v Brne viedol tiež 60 diplomových prác, vypracoval 58 oponentských posudkov na diplomové práce, viedol, resp. vedie 15 doktorandov, z ktorých 3 (jeden z Mexika) svoje práce už úspešne obhájili.

Je potešiteľné, že Prof. Ing. Milan Drdák, DrSc. svoje bohaté skúsenosti nevyužíva len v pedagogickom procese, ale aj pri riešení aktuálnych problémov výrobnnej praxe, i ako náš kolega - člen redakčnej rady časopisu "Bulletin potravinárskeho výskumu" a v neposlednom rade i ako náš osobný priateľ.

Milý náš kolega, dovoľ, aby sme Ti pri príležitosti Tvojho významného jubilea zaželeli čo najúprimnejšie veľa zdravia, pracovných úspechov a rodinnej pohody, aby si ani v budúcnosti nič nestratil zo svojho obrovského optimizmu a žal ďalšie a ďalšie úspechy na poli vedeckého poznania.

Redakčná rada