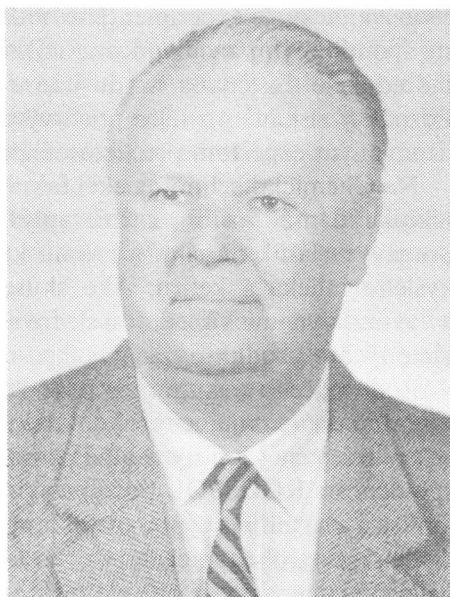


K sedemdesiatinám prof. Ing. dr. Fridricha Görnera, DrSc.

Písať o profesorovi Görnerovi, o prvom profesorovi potravinárstva, ktorý vyštudoval na SVŠT, pri príležitosti jeho životného jubilea, znamená písať o neobyčajne bohato naplnenom živote a diele vedca, špičkového pedagóga, uznávaného mliekárenského odborníka a rozvíjateľa modernej potravinárskej mikrobiológie u nás. Jubilant pracuje v oblasti potravinárstva a výživy od r. 1942 a do vedeckého života vstúpil obhájením doktorskej dizertačnej práce na tému Mliekárenská sterilizácia roztokmi chlórového vápna r. 1952.

Jubilant je typickým predstaviteľom „banskoštiavnickej školy“ chemikov, ktorí v minulosti tvorili jadro slovenských odborníkov v chemickom a potravinárskom priemysle. Narodil sa 15. 4. 1921 v Banskej Štiavnici, a tam absolvoval r. 1942 s vyznamenaním Štátnu vyššiu priemyselnú školu chemickú.

Profesor Görner je jedným z mála vedeckovýskumných pracovníkov v potravinárstve, ktorý napriek špecializácii v mliekárenstve venoval a venuje svoju pozornosť celej šírke potravinárstva a výživy. Obsiahol pritom chémiu, technológiu i mikrobiológiu požívatín. Tento široký záujem získal na svojom prvom pracovisku, Štátnom zdravotníckom ústave v Bratislave, kde sa pod vedením významných odborníkov, ako napr. akademik Mucha, akademik Blaškovič, dr. Němejc a i. vypracoval na popredného experimentátora v odbore mikrobiológia a chémie požívatín. Okrem toho štúdiom mliekárenstva vo Švajčiarsku nadobudol jubilant v rámci vedeckého záujmu jeho učiteľa akademika Muchu o mliekárenskú tematiku schopnosť zosúladiť potravinársko-technologické kritériá s potravinársko-hygienickými. Takto získané teoretické vedomosti a expe-



rimentálne skúsenosti viedli k tomu, že ho r. 1953 prof. Nemec povolal viesť novozaložený študijný odbor Technológia mlieka a tukov a prednášať príslušné mliekárenské predmety na Chemickotechnologickej fakulte SVŠT.

Jubilant začal intenzívne vedecky pracovať po jeho vymenovaní za vedúceho odboru hygieny výživy a požívatín už r. 1952 na novozriadennom Výskumnom ústave hygieny v Bratislave, kde sa staral aj o vedecký rast svojich spolupracovníkov. Prvý poukázal na príčiny zdanlivej diskrepancie obsahu beta-karotínu a vitamínu A v srvátke z ovčieho mlieka vzhľadom na obsah tuku v hrudkovom syre. Vtedy sa začal zaoberať aj problematikou cudzorodých látok a spolu s autorom tohto článku tematikou potravinárskych farbív rozpustných v tuku. Využívajúc svoje experimentálne mikrobiologické skúsenosti z čias spolupráce so spomínanými vynikajúcimi mikrobiológmi, venoval sa neskôr skúmaniu bio redukcie dusičnanu na dusitan a jeho vplyvu na hnedé zafarbenie syrov. Poznatky získané pri tejto práci využil aj v oblasti dojčenskej výživy a stal sa uznávaným expertom pre tieto otázky.

Na Chemickotechnologickej fakulte inicioval spolu so svojimi spolupracovníkmi rad prác na objasnenie vplyvu jednotlivých ľahko prchavých a ťažko prchavých látok na chuť a arómu kyslomliečnych produktov, najmä jogurtu, kyslého mlieka a kefiru. Ako skúsený mikrobiológ využil tu svoje znalosti a vyvinul dynamickú metódu sledovania tvorby prchavých látok počas fermentácie týchto produktov.

Rad vedeckovýskumných prác venoval v rámci kooperácie so založeným a rýchlo sa rozvíjajúcim hydinným priemyslom optimalizácii technológie sušenia vaječnej hmoty z hľadiska inaktivácie salmonel. Ako expert akciovej spoločnosti KOOSPOL pre potravinársku mikrobiológiu významným podieľom sa zúčastnil na vypracovaní a uplatnení nových mikrobiologických požiadaviek pri výrobe typického slovenského ovčieho syra — bryndze, čo umožnilo v nemalej miere zvýšiť jeho export do zahraničia, najmä do Rakúska. Komplexné experimentálne práce jubilanta a jeho spolupracovníkov, zamerané na problematiku obsahu a využiteľnosti jódu v mlieku v súvislosti so zavedením dezinfekcie vemien dojnic jódomými preparátmi, získali medzinárodné priority a uznanie. V súčasnosti rozvíja skúmanie vplyvu nového parametra akosti požívatín „aktivita vody, a_w “ na rast a metabolizmus potravinársky relevantných mikroorganizmov.

Ako vidieť z uvedených vedeckých aktivít, jubilant sa neobmedzuje iba na úzky okruh svojho pracoviska, ale rozvíja úspešnú spoluprácu s výskumnými ústavmi, pracoviskami vysokých škôl a priemyselnými závodmi doma i v zahraničí. Počas svojej 49-ročnej vedeckej a pedagogickej činnosti navštívil, spolupracoval a prednášal na viacerých pracoviskách v zahraničí, vďaka jeho dobrým rečovým znalostiam.

Rád spolupracuje s mladými ľuďmi, poslucháči radi navštevujú jeho prednášky, ktoré vhodne dopĺňa aktuálnymi poznatkami a skúsenosťami nadobudnutými vedeckovýskumnou činnosťou. Doteraz vychoval viac ako 300 absolventov študijného odboru Technológia mlieka a tukov a 23 aspirantov z vedného odboru chémie a technológia potravín. Jeho vedecko-pedagogická činnosť neustáva ani v súčasnosti, keď je na novozaloženej Katedre technológie mlieka, tukov a hygieny potravín ChTF STU profesorom-konzultantom.

Profesor Görner sa vyznamenal aj ako organizátor vedeckej a odbornej činnosti. Ako prvý v strednej Európe už r. 1964 založil a viedol Katedru biotechnológie, dlhé roky organizoval činnosť potravinárskych chemikov v rámci Chemickej spoločnosti pri SAV, ktorej je aj zakladajúcim členom. Podobne je zakladajúcim a teraz čestným členom Slovenskej spoločnosti pre racionálnu výživu, ktorú viedol ako jej predseda päť rokov. Založil tradíciu celoštátnych sympózií o aromatických látkach v potravinách. Je aktívnym členom viacerých vedeckých rád výskumných ústavov, poradných zborov a redakčných rád vedeckých a odborných časopisov.

Zo všetkých týchto aktivít jubilanta treba vyzdvihnúť jeho činnosť a podporu pri tvorbe a zvyšovaní vedeckej úrovne nášho časopisu, za čo mu v mene redakcie, ale aj ja osobne ďakujem.

Dovoľte mi, aby som pri tejto slávnostnej príležitosti a na záver tohto hodnotenia vedeckovýskumnej a vedecko-pedagogickej činnosti prof. Ing. dr. Fridrichovi Görnerovi, DrSc., v mene Redakcie časopisu, v mene spolupracovníkov, žiakov a priateľov, poprial predovšetkým dobré zdravie, aby mohol ešte veľa vykonať pre slovenskú vedu o potravinách a ešte dlho odovzdával svoje skúsenosti nastupujúcej slobodnej mladej generácii.

Ing. Alexander Szokolay, DrSc.

K šesťdesiatinám Ing. T. Krébesa



Jubilant sa narodil v Žarnovici 31. 5. 1931. Roku 1954 ukončil štúdium na Chemickej fakulte SVŠT, odbor potravinársky.

Po dvojročnej praxi v Bratislavských mraziarňach nastúpil do Výskumného ústavu potravinárskeho. V tomto období sa už prezentoval knižnou publikáciou *Hygiena pri výrobe a použití zmrazených potravín*, ktorá nadväzovala na jeho predchádzajúcu prácu.

Ako vedúci oddelenia nových technológií sa vo výskume zameriaval na riešenie problematiky úpravy surovín pred zmrazovaním. Neskôr bol priekopníkom uplatnenia sublimačného sušenia v potravinárstve. Dosiahnuté výsledky spracoval do viacerých správ a odborných článkov. V tomto období tvorivej činnosti mu boli udelené aj 3 patenty.

Po r. 1962 pracoval na Výskumnom ústave práce v Bratislave, a to na úseku vedeckého riadenia a organizácie práce. Úspešne riešil a spolupracoval na riešení problémov celého radu priemyselných podnikov potravinárskeho a mimopotravinárskeho zamerania, najmä uplatňovaním priemyselného inžinierstva. V tomto období ukončil postgraduálne štúdium na Vysokej škole ekonomickej v Bratislave, odbor vedeckého riadenia priemyselných podnikov. Po r. 1969 v tomto zameraní pracoval v technicko-ekonomickom výskume chemického priemyslu.

Skúsenosti získané pri tejto práci aplikoval aj na vybrané problémy v potravinárstve. Spolu s Ing. M. Sásikom napísal r. 1978 knihu *Sanitácia v potravinárstve A—Z*, ktorá sa stala základnou informačnou bázou pre pracovníkov poverených zabezpečovaním hygieny v potravinárskych podnikoch.

V tomto období sa vrátil do Výskumného ústavu potravinárskeho, aby svojimi interdisciplinárnymi prístupmi obohatil výskumnú činnosť na ústave.

Zaoberal sa najmä problematikou diagnostiky transformačných systémov a tvorby know-how na báze výsledkov systémových analýz a modelovania. Experimentálnou oblasťou mu bola najmä sanitácia, z nej menovite čistiace procesy, teda problematika, ktorú dôverne ovládal. Praktické využitie prác vyústilo najmä do navrhnutia a naplnenia automatizovaných informačných sústav ako aj postupov ich využívania pri riešení konkrétnych metodických a optimalizačných problémov. Výsledky boli periodicky spracované do viacerých výskumných prác, článkov a v *Príručke pre racionalizáciu čistenia v potravinárskej sanitácii*.

Roku 1981 dostal rezortné vyznamenanie „Za vynikajúcu prácu“, Medailu akademika Muchu a iné spoločenské uznanie.

Pri príležitosti jeho životného jubilea mu v mene redakcie časopisu VÚP i svojom prajem veľa úspechov v ďalšej tvorivej práci, ako aj veľa zdravia a šťastia v osobnom živote.

Ing. Alexander Szokolay, DrSc.