

K 65. narodeninám
doc. RNDr. Františka Strmisku, CSc.

Naše želanie jubilantovi v tomto časopise spred piatich rokov sa splnilo zo všetkých stránok. Doc. RNDr. František Strmiska, CSc., v plnom zdraví pokračoval v práci ako vedúci oddelenia racionalizácie a ekonomiky výživy a plnil mnoho ďalších úloh, okrem iného aj ako aktívny člen redakčnej rady časopisu Bulletin potravinárskeho výskumu.

Keď si pripomínáme jeho ďalšie životné jubileum, ktorého sa dňa 5. marca 1990 dožíva, chceme priblížiť jeho životnú cestu a najmä prácu, ktorú vykonal ako pedagóg a významný vedecký pracovník v potravinárskom výskume.

Ako absolvent Prírodovedeckej fakulty UK v Bratislave pracoval v rokoch 1950–1951 na Skúšobnom a kontrolnom ústave potravinárskeho priemyslu, odkiaľ prešiel na Chemickotechnologickú fakultu SVŠT. Popri pedagogickej práci a iných funkciách sa intenzívne venoval vedeckovýskumnej práci v oblasti chémie a technológie požívatín, ale najmä otázkam hlbšieho poznania zloženia a výživových hodnôt požívatín a výživy obyvateľstva ČSFR.

Už v tomto období bol členom mnohých vedeckých rád a komisií výskumných ústavov i nadriadených orgánov a spoločností.

Po odchode z CHTF SVŠT roku 1973 krátko pracoval na býv. Ústave pre vzdelávanie pracovníkov v poľnohospodárstve a výžive, odkiaľ ho roku 1974 preložili do Výskumného ústavu potravinárskeho (VÚP), kde pracuje už vyše 15 rokov. Hlavným zameraním jeho vedeckej práce bolo i v tomto období riešenie problémov zloženia požívatín. Už v tomto období plne pochopil význam informatiky a s malým kolektívom spolupracovníkov založil Sekciu požívatiny Ústrednej banky údajov rezortu PVŽ SR, v ktorej sa deponujú a automatizovane spracúvajú ekonomické, technické a najmä vedecké informácie o požívatinách. Táto sekcia má zásadné vlastnosti modernej banky údajov a obstojeť aj v tvrdej konkurencii obdobných bánk údajov v zahraničí. Jedným z jej konkrétnych realizačných výstupov je vydanie Požívatinových tabuliek – I. časti (potravinárske suroviny) a v súčasnosti pripravovanej II. časti (potravinárske výrobky).

Ako koordinátor rezortnej úlohy zameranej na výskum kvality potravinárskych surovín (1981–1984) sa jubilant zaslúžil o úzku spoluprácu s poľnohospodárskou VVZ a vysokými školami.

V rokoch 1986–1989 bol koordinátorom rezortnej výskumnej úlohy zameranej na rozvoj Sekcie požívatin Ústrednej banky údajov (ÚBÚ) rezortu poľnohospodárstva a výživy SR a systémov detergencie s ich uplatnením v riadení akosti potravinárskych surovín a výrobkov. V jej rámci sa jeho vlastná práca zamerala na tvorbu špeciálnych informačných zostáv, ich využitie v operačnom výskume a na automatizovaný systém riadenia akosti potravinárskych surovín a výrobkov. Základným výsledkom je príspevok k objasneniu podstaty kategórie kvality potravín ako miery užitočnej hodnoty výrobkov.

Na automatizované sledovanie, hodnotenie, resp. riadenie akosti vypracoval kolektív pod jeho vedením východiskové automatizované informačné systémy – Sekciu požívatin a Sekciu cudzorodé látky, v rámci ktorej bol vyvinutý systém automatizovaného spracúvania dát o výskyte cudzorodých látok v potravinovom reťazci.

Bol naďalej publikačne činný a organizoval sympóziá, konferencie a semináre i s medzinárodnou účasťou. Na viacerých stretnutiach doma i v zahraničí prezentoval výsledky bohatej vedeckej činnosti kolektívu, ktorý dlhé roky vedie. Jeho zásluhou boli nadviazané úzke pracovné kontakty s pracoviskami v takmer všetkých štátoch RVHP, pričom VÚP sa postupne stáva strediskom informácií o požívatinách. Nadviazala sa aj spolupráca s európskou organizáciou EUROFOODS (kde je čs. reprezentantom) a škandinávskou organizáciou NORFOODS v oblasti tvorby informačných sietí a kompatibility jednotlivých bánk údajov o požívatinách.

Je namieste pripomenúť ocenenia, ktoré mu boli udelené od roku 1985 za jeho pracovné, publikačné a organizačné výsledky, za organizovanie medzinárodnej spolupráce v oblasti racionalizácie a ekonomiky výživy v rámci ústavu i SSRV.

Docentovi Strmiskovi želáme pri tejto príležitosti mnoho ďalších pracovných i osobných úspechov a veľa zdravia a síl do ďalšej práce.

Redakcia časopisu

K šesťdesiatinám Ing. Andreja Šepitku, CSc.

Jubilant sa narodil 10. februára 1930 na východnom Slovensku. Maturoval na Štátnom gymnáziu v Bardejove a štúdium chemického inžinierstva na Chemickotechnologickej fakulte SVŠT ukončil roku 1954 s vyznamenaním. Potom nastúpil ako interný aspirant do Chemického ústavu SAV, na Oddelenie glycidov a biochémie. Kandidátsku dizertačnú prácu na tému „Otázky výroby a čistenia kyseliny mliečnej“ obhájil roku 1960. Tejto problematike sa venoval i ďalej, najmä pri poloprevádzkovom overovaní vynálezov a patentov prihlásených roku 1962 na Ústrednom výskumnom ústave potravinárskom. Okrem uvedenej problematiky sa venoval aj problémom zadinového cukru, prírodným farebným látkam v potravinárskom priemysle, ako aj otázkam izolácie kyseliny citrónovej z vykvasených zápar.

Od roku 1964 dodnes pracuje na terajšom Výskumnom ústave potravinárskom, kde systematicky rozpracúva výskum problémov prestupu tepla a vlhkosti pri potravinárskych procesoch a výrobách, najmä v súvislosti so sušením potravín a poľnohospodárskych produktov. Poznatky zo štúdia vplyvu vonkajších a vnútorných termodynamických podmienok na kinetiku sušenia a kvality vysušeného produktu sa využívajú aj v praxi, ako vynálezy rozpracované pre konkrétne využitie, a v predagogickej práci na Chemickotechnologickej fakulte SVŠT.

Jubilant je popredný československý potravinársky odborník, vedúci vedecký pracovník, ktorý má veľmi bohatú publikačnú a realizačnú činnosť.

Je autorom a spoluautorom kníh, slovníkov, autorom viac ako 300 odborných vedeckých a popularizačných článkov, autorom mnohých autorských osvedčení, štúdií, súdnoznaleckých posudkov a návrhov pre priemysel, je autorom teórie a výpočtu sušenia v prefukovanej stacionárnej vrstve. Vypracoval koncepciu vývojového konštrukčného a projektového riešenia realizácie univerzálnej jednopásovej viacpásmovej sušiarne podľa AO 173180. Je autorom mnohých koncepcií potravinárskeho priemyslu a výskumu, návrhov racionalizačných akcií na úsporu palív a energie v potravinárskom priemysle.

Vypracoval návrh na využitie odpadového tepla kompresorových staníc tranzitného plynovodu na Slovensku na sušenie potravinárskych surovín, odpadového tepla štiavných (brýdových) pár a kondenzátov v pivovarochoch, odpadového tepla štiavných pár na sušenie cukrovarníckych rezkov a mnohých ďalších. Svoje poznatky z tematickej oblasti úspor palív a energie zhrnul v knihe *Energetika v technológiách potravinárskeho priemyslu* (Bratislava, Príroda 1988).

Jubilant bol organizátorom viacerých konferencií, aj s medzinárodnou účasťou, seminárov a iných akcií.

Pre malý priestor sa nedajú uviesť všetky jubilentove práce, návrhy a koncepcie. Poznáme ho ako veľmi usilovného, erudovaného a cieľavedomého človeka, ktorý celý svoj tvorivý potenciál zasvätil potravinárskemu inžinierstvu a potravinárskej vede.

Dúfame, že bude mať dosť životných síl zrealizovať mnohé zamýšľané práce a zámery.

Do ďalších rokov mu prajeme veľa tvorivých invencií, úspechov a šťastia.

Redakcia časopisu

K šesťdesiatinám doc. Ing. Jozefa Dubravického, CSc.

Doc. Ing. Jozef Dubravický, CSc., sa narodil 11. marca 1930 v Dežericiach, okr. Topoľčany, v učiteľskej rodine. Stredoškolské štúdium ukončil maturitou na gymnáziu v Nitre a v rokoch 1949 až 1953 študoval na Chemickej fakulte SVŠT v Bratislave. Po úspešnom ukončení vysokoškolského štúdia začal pracovať na Katedre chémie a technológie sacharidov a potravín Chemicko-technologickej fakulty SVŠT ako odborný asistent. Roku 1967 ukončil vedeckú prípravu a získal hodnosť kandidáta technických vied. Roku 1970 ho vymenovali za vedúceho oddelenia Konzervácia potravín a technológia mäsa na Katedre chémie a technológie sacharidov a potravín. Je predsedom skúšobnej komisie štátnych záverečných skúšok a doteraz bol školiteľom 5 aspirantov.

Jeho vedecký a pedagogický profil sa formoval v súlade s odborným zameraním jeho činnosti ako vysokoškolského učiteľa. Krátko po nástupe na pracovisko bol poverený pripravovať a prednášať predmety Obaly a obalová technika a Základy konzervácie potravín. Neskôr od základov vybudoval na fakulte výučbu predmetu Technológia mäsa, k čomu sa viažu jeho prvé výskumné práce z problematiky Biochémie zrenia tepelne opracovaných trvanlivých salám a Nutričná hodnota hovädzieho a bravčového mäsa. Od roku 1960 sa prakticky stále venuje teoretickým a technologickým problémom získavania a spracovania mäsa. Výskumné práce venoval otázkam technologickej racionalizácie spracovania mäsa, možnosti využitia bielkovinových a polyfosfátových aditív pri spracovaní mäsa a v súčasnosti je zodpovedným riešiteľom výskumnej úlohy výroby a vlastností udiaceho preparátu.

Je autorom a spoluautorom 28 výskumných správ, 6 autorských osvedčení, vynálezov, ako autor, resp. spoluautor publikoval monografie, okolo 90 vedeckých statí, 35 odborných prác a referátov, a rad populárnych článkov a vystúpení na domácich a zahraničných odborných podujatiach. Významná je aj jeho recenzná, oponentská a expertízna činnosť. Jeho publikačná činnosť zahŕňa aj príspevky venované teoretickým otázkam vysokoškolského štúdia.

Je členom redakčnej rady Bulletinu potravinárskeho výskumu a odborného časopisu Hydina. Veľmi dobre spolupracuje s potravinárskym priemyslom, jeho skúsenosti a znalosti využívajú kontrolné a normalizačné inštitúcie SR.

Odborne sa angažoval ako predseda hodnotiteľskej komisie pre mäso, mäsové výrobky a črevá pri Štátnej skúšobni 229 a 203 a je členom normalizačnej komisie Mäsového priemyslu SR a členom internej inovačnej komisie MP, š. p., Bratislava.

Doc. Dubravický je aktívnym členom Slovenskej spoločnosti pre poľnohospodárske, lesnícke a potravinárske vedy pri SAV od jej vzniku. Bol prvým tajomníkom potravinárskej sekcie a je prakticky stále členom výboru potravinárskej sekcie a ústredného výboru Spoločnosti. Bol garantom a spoluorganizátorom viacerých úspešných odborných podujatí Spoločnosti, najmä Konferencie o aditívnych látkach a Seminára o pokrokoch v technike a technológii mäsového priemyslu.

Pre svoju mnohostrannú vedeckú, odbornú a pedagogickú prácu bol r. 1975 vymenovaný za člena Komisie pre potravinársku chémiu a technológiu pri odbore potravinárskeho priemyslu a výživy ČSAZ. Bol stálym spolupracovníkom Výskumného ústavu potravinárskeho v Bratislave, Výskumného ústavu potravinárskeho priemyslu v Prahe a Výskumného ústavu masného priemyslu v Brne ako zástupca spolupracujúceho výskumného kolektívu, člen vedecko-technickej rady VÚM a častý oponent výskumných správ.

Doc. Ing. Jozef Dubravický, CSc., je vysokoškolský pedagóg zameraný pre výchovu vysokokvalifikovaných pracovníkov v potravinárstve, dosiahol významné vedecké úspechy najmä v oblasti hodnotenia potravín a aplikácie aditívnych látok a ako úspešný organizátor vedeckých podujatí. Spoločensky sa angažuje najmä v odborných vedeckých podujatiach, v hodnotiteľskej, normalizačnej a konzultačnej činnosti.

Redakčná rada