

Prof. dr. inž. KAREL ŠANDERA

Československá veda, cukrovarnícky a potravinársky priemysel odchodom prof. dr. inž. Karla Šanderu, člena korešpondenta ČSAV, doktora chemických vied, nositeľa Radu práce, strácajú významného pracovníka, ktorého meno bolo preslávené v celom svete. Zomrel 8. júla 1959.

Prof. dr. Karel Šandera sa narodil 25. januára 1903 v Mohelne na Morave. Po skončení štúdií na reálke na Kr. Vinohradoch študoval na Vysokej škole chemicko-technologického inžinierstva v Prahe, kde absolvoval r. 1924. Svoje vzdelanie súčasne doplňoval i na Karlovej univerzite v odbore teoretickej fyziky a fyzikálnej chémie, kde r. 1924 dosiahol hodnosť doktora prírodných vied. Počas vojenskej služby pôsobil ako chemik na Vojenskom technickom a leteckom ústave v Prahe.

V júni r. 1925 nastúpil ako asistent na fyzikálno-chemickom oddelení Výskumného ústavu cukrovarníckeho v Prahe. R. 1931 sa stal správcom tohto oddelenia, r. 1940 bol menovaný miestoriaditeľom ústavu a v máji 1945 bol menovaný riaditeľom Výskumného ústavu cukrovarníckeho.

Súčasne od r. 1952 do r. 1954 viedol Katedru glycidov Fakulty potravinárskej technológie Vysokej školy chemicko-technologického inžinierstva v Prahe. V októbri 1954 bol menovaný profesorom Fakulty potravinárskej technológie VŠCHT v Prahe po predchádzajúcej habilitácii pre odbor aplikovanej fyzikálnej chémie. V rokoch 1952—1953 bol prodekanom a v rokoch 1953—1954 dekanom Fakulty potravinárskej technológie. V rokoch 1955—1956 pôsobil ako prorektor pre vedu a výskum na VŠCHT.

Jeho významná vedecká a výskumná práca bola r. 1954 zhodnotená rozhodnutím prezidenta republiky prepožičať mu Radu práce. Československá akadémia vied zhodnotila jeho prácu r. 1955 zvolením za člena korešpondenta a návrhom na udelenie hodnosti doktora chemických vied.

Prof. dr. Karel Šandera bol príkladom výskumníka, ktorý svoje hlboké vzdelanie teoretické s úspechom aplikoval pre praktické potreby nášho priemyslu. Osobitne treba pripomenúť jeho významné práce v odbore použitia konduktometrie, fotokolorimetrie, polarografie, analytickej chémie a adsorpčných javov.

Niet jediného úseku technológie sacharózy, ktorý by bol zostal jeho výskumom nedotknutý. Treba spomenúť predovšetkým jeho práce týkajúce sa

kryštalizácie sacharózy a jej kontroly. Rovnako aj práce o výťažnosti cukru, začínajúc difúznym procesom, a práce o produkcii melasy sú úplne uznávané. Významné sú i jeho štúdie súvisiace s problémami epurácie repnej šťavy, z ktorých treba obzvlášť pripomenúť kontrolu vysládzania saturačného kalu, kvality filtračných plachetiek a pomocných filtračných hmôt a i.

Predmetom jeho výskumnického záujmu bolo tiež odparovanie cukorných štiav, s ktorým súvisia otázky usadenín a prifarbovania. Išlo napr. o efekty vyvolané prísadou aktívneho uhlia, o kolaktivitu a zdarené pokusy, podľa jeho posledného oznámenia, s prísadou saturačnej V—K kriedy pri odparovaní štiav. Jeho tepelno ekonomické prepočty majú značný význam. V poslednej dobe osobitne zdôrazňoval význam ekonomického výskumu opierajúceho sa o výsledky vedeckého výskumu. Nie menej dôležité sú i jeho práce súvisiace s otázkou vlhnutia rafinády a jeho zabránenia.

V odbore technológie sacharózy kládol prof. dr. Šandera značný dôraz na otázky, ktoré súvisia s výrobou sacharózy a s ochranou cukrovky počas vegetácie a skladovania. Tieto práce opieral o biologické štúdie v spolupráci s význačnými odborníkmi. Má značnú zásluhu o šľachtiteľský výskum, o odrodové pokusy a zabezpečovanie nášho domáceho repného semena.

Výsledky svojich výskumnických skúseností dokázal s úspechom uplatňovať ako člen a referent Medzinárodnej komisie pre jednotné metódy cukrovarníckej analytiky, ktorej bol od r. 1948 miestopredsedom.

Svoje vzdelanie už pred vojnou doplňoval štúdiom vo väčšine európskych štátov a zúčastňoval sa aj na zahraničných vedeckých kongresoch. Na študijných cestách v Poľsku, SSSR, Bulharsku, NDR a v Maďarsku utužoval priateľské zväzky s prednými predstaviteľmi vedy a praxe. Tieto cesty boli veľmi podnetné pre jeho ďalšie výskumné práce vedecké i ekonomické.

Prof. dr. Šandera bol príkladom vedeckého pracovníka, ktorý svoje skúsenosti uplatňoval nielen medzi vedeckými pracovníkmi, ale aj medzi všetkými pracovníkmi odbornými a pomocnými, a to publikáciami v časopisoch, vydávaním kníh, početnými prednáškami a usporadúvaním odborných kurzov. V časopisoch uverejnil niekoľko sto publikácií, z ktorých veľký počet prác sa týka základného výskumu. Tieto práce uverejňoval v časopisoch domácich i zahraničných. Celý rad článkov napísal i v dennej tlači pre širšiu verejnosť.

Prof. dr. Karel Šandera bol vynikajúcim vysokoškolským učiteľom, úspešne uplatňujúcim svoje vedecké a odborné skúsenosti v činnosti pedagogickej. Vychoval rad odborníkov, z ktorých mnohí boli značným prínosom pre náš potravinársky priemysel. Pod jeho vedením bolo vypracovaných 35 dizertačných prác, na základe ktorých boli udelené doktorské hodnosti, resp. hodnosti kandidátov vied.

Prof. dr. Šandera často prichádzal na Slovensko a účinne pomáhal jeho priemyslu ako poradca a prednášateľ. Bol členom i štátnych záverečných

skúšok potravinárskeho odboru Chemickej fakulty Slovenskej vysokej školy technickej v Bratislave a členom vedeckej rady Chemického ústavu Slovenskej akadémie vied.

Prof. dr. Karel Šandera bol vedeckým pracovníkom veľkého nadania a príkladnej usilovnosti. Jeho krásne osobné vlastnosti, pomoc, ktorú ochotne dával všetkým pracovníkom pri svojej príkladnej skromnosti, zásada kolektívnej práce — to všetko mu získavalo mnoho priateľov, ktorí ho mali úprimne radi. Jeho odchod znamená veľkú stratu nielen pre náš potravinársky priemysel, pre všetkých pracovníkov vedeckých, odborných i pracovníkov v praxi a študentov na vysokej škole, ale aj pre celé svetové cukrovarníctvo, v ktorom jeho meno ostáva zapísané v trvalej a vďačnej pamäti všetkých, ktorí význam jeho tvorivej práce poznali.

Akademik Jozef Vašátko