

Slovenská chemická spoločnosť pri SAV
Prírodovedecká Fakulta Univerzity Komenského v Bratislave
prpravili pre chemickú obec prednášku cyklu

Chemické horizonty

Miesto a čas: Prezentačné centrum AMOS, PriF UK Mlynská dolina, Bratislava

štvrtok 22. marec 2018, o 14:00 h.

Prednášateľ a téma: Mgr. Kvetoslava Vranková, PhD.
Axxence Slovakia s.r.o.

Ako vonia (aj) chémia.

Vonia Vám čerstvo upečený chlieb? Alebo sviečkovitý steak? Či práve ste si odhryzli z jablčka a už sa neviete dočkať ho celé zjesť! Kto by si ale toto isté pomyslel na exkurzii vo výrobnéj prevádzke chemicko-potravinárskej (skoro hoci-ktorej)...?!? A predsa tieto póly sú len dve stránky tej istej mince prírodných vonných a chuťových látok (flavours), ktoré do nášho života prinášajú spomínané gurmánske vône ako aj nepríjemné „chemické“ zápachy. V podstate, záleží len na Vašom nose, matici a koncentrácii. Aké jednoduché! Alebo...? Tak sa na to pozrime.

Prírodné aróma-aktívne látky (zložky) sú priamo späté s výskytom v prírode, a tak logicky, ich zdrojom budú materiály pochádzajúce z bioprocessov (prírodou inšpirovaných). Príkladom sú niektoré typy pribudlín (frakcia z rektifikácie bioetanolu, bohatá na C4-C7 alkoholy), ktoré obsahujú cenné minoritné zložky, ale bežne sú považované iba za biorafinérsky odpad resp. ekvivalent tepla. Ďalšou možnosťou je priebeh určitých biotransformácií „pod vlastnou strechou“ (napr. Axxence Slovakia s.r.o.), ktorej výsledkom je opäť zložitá surová zmes. Vzhľadom na jej charakter a prchavosť vonných zložiek, hlavné izolačno-separačné techniky spočívajú v destilácii/rektifikácii, doplnených o široké spektrum iných techník. Získané medziprodukty sú podrobené ďalšiemu spracovaniu, samozrejme s navýšením pridanej hodnoty. Výsledný produkt s pevne definovaným (analytickým) zložením je stavebným kameňom pre tvorbu koncovej vône u zákazníka. A spotrebiteľ si tak môže užívať lahodné sensorické vnemy denného života.

Peter Šimon (predseda SCHS)

Milan Trizna (dekan PriF UK)

Vladimír Mastihuba (člen P-SCHS)