

Megemlékezés Vuk Mihályról

Vuk Mihály a nagy magyar élelmiszertudós születésének 100. évfordulója alkalmából a MÉTE elnöksége és élelmiszeralitikai bizottsága a Budapesti Műszaki Egyetem Biokémiai és Élelmiszertechnológiai tanszékével karöltve 1976. június 16-án ünnepi ülést rendezett.

Tóth-Zsiga István a MÉTE ügyvezető titkárának megnyitója után Lásztity Radomir tanszékvezető egyetemi tanár „Vuk Mihály életművének jelentősége a hazai élelmiszertudomány fejlődésében” és Törley Dezső egyetemi docens „az oktató, tudós és ember” címmel tartott előadást. Az előadások után Vuk Mihály sírjánál a Farkasréti temetőben koszorút helyeztek el kortársai és tanítványai. A koszorúzás után a MÉTE fogadást adott a BME Biokémiai és Élelmiszer technológiai Tanszékén a résztvevők tiszteletére.

Vuk Mihály a magyar élelmiszertudomány egyik megalapítója 1876-ban Budapesten született. Külföldön végzett tanulmányai után 1901-ben tanárségédként kezdte meg pályafutását a Budapesti Műszaki Egyetemen 1902-től 1903-ig a Magyaróvári Vegyikísérleti Állomáson, majd 1905-től Budapesten az Országos Kémiai Intézetbe kerülve főleg a biokémia területén fejtett ki jelentős munkásságot, mellyel nemzetközi elismerést vívott ki. 1921-ben létesítették a Budapesti Műszaki Egyetemen az Élelmiszerkémiai Tanszékét, melynek első nyilvános tanára lett.

Úttörő-jelentőségű tudományos tevékenysége megeremtette a korszerű élelmiszerkémia és technológia oktatását, s megalapozta a hazai borászati kémia és gabonakémia alapjait. Társadalmi tevékenysége is széles körű volt; 25 éven keresztül tagja volt az Állandó Felülbíró Tanácsnak, mely a Földművelésügyi Minisztérium keretében működött, majd 1947-től 1950-ig a Mezőgazdaság és Ipar c. folyóirat főszerkesztőjeként tevékenykedett. Számos akadémiai és szakmai bizottság tagja volt. A Tudományos Minősítő Bizottság 1952-ben tudományos tevékenységének elismeréseként a kémiai tudományok doktora fokozatot adományozta számára.

Vuk Mihály közel 30 éves tanári működése alatt megvalósította a korszerű szakemberképzést. Tanítványai ma is elismerést vívnak ki az élelmiszeripar és élelmiszeripari kutatás számos helyén. Sokrétű kutatásaival elsősorban a borászati kémia és technológia, a búzaminősítés és nemesítés, a búza és liszt kémia, a malom- és sütőipari technológia területén végzett munkásságot, melyet számos könyv jegyzet és szakdolgozat örökít meg.

Nedelkovits János