

## Beszámoló a XXXIV. Nemzetközi Vegyipari Kongresszusról

B Á T Y A I J E N Ő

Szeged Városi Minőségvizsgáló Intézet

A Jugoszláv Vegyészek és Technológusok Szövetsége a francia Vegyipari Társasággal közösen 1963. szept. 22 – 29-én Belgrádban rendezte meg a XXXIV. Nemzetközi Vegyipari Kongresszust.

A Központi Szakszervezeti Székház nagytermében 51 ország mintegy 2500 résztvevője előtt a kongresszus szeptember 23-án délelőtt nyílt meg. A szakmai és társadalmi üdvözlések után a jugoszláv származású Nóbél-díjas tudós, Lavoslav RUŽIČKA tartott plenáris előadást, melyben az iparban szerzett kémiai szemlélet fontosságáról és annak a kutatások során eredményes felhasználhatóságáról beszélt. L. RUŽIČKA, második plenáris előadásának tárgykörét a biokémia területéről vette.

A kongresszus második napján hangzott el a szovjet N. SZEMJONOV, Nóbél-díjas tudós, akadémikus, a Szovjet Tudományos Akadémia Fizikai-Kémiai Intézete professzorának előadása, aki a csepp-reakciók néhány problémájáról, értékelésükről, az eddigi eljárásoknál eredményesebb kivitelezésekről beszélt.

Szintén plenáris előadást tartott K. ZIEGLER, a Max – Plank Intézet professzora, aki a vegyipar, különösen pedig a fémipar eddigi eredményeit és a jövő lehetőségeit tárgyalta.

H. J. M., RUSTHON, Indiana állam lafayette-i egyetemének professzora a fluidizáció tárgyköréből tartott plenáris előadást.

Nagy érdeklődés mellett tartott plenáris előadást a francia G. M. CHAPETIER, akadémikus, a Sorbonne professzora, aki értekezésében a poliamidok kutatásában elért eredményeiről számolt be.

A plenáris előadások sorából mindennapos problémát felvető tárgyával is kitűnt M. Van RYSSELBERGE, a bruxellesi Elektroipari Tudományos Kutatóintézet igazgatójának értekezése, aki az Európai Korrózió Szövetség III. Kongresszusának eredményeit és azok ipari megvalósítását ismertette.

J. DAMAZY TILGNER, a gdanski Politechnika kémia professzora az élelmiszeripari technológia elsődleges problémáiról beszélt, melyek megoldása egyre sürgetőbb a termelés minősége és mennyisége érdekében.

KORACH, M. akadémikus, a MTA Műszaki Kémiai Kutató Intézete igazgatója, előadásában a műszaki kémia kutatási rendszereiről tartott mélyreható értekezést.

A következő plenáris előadást J. CATHALA, a toulouse-i Műszaki Kémiai Intézet igazgatója tartotta, a beszámolójában a nitrózus gázok visszanyeréséről, a salétromsav előállításáról és tömnyítésének problémáiról beszélt.

B. ČOLANOVIĆ, a belgrádi Ipgazdasági Intézet igazgatója a vegyipari üzemek gazdaságos telepítésével, közzgazdasági és szervezési problémáival foglalkozott.

A kongresszus további szakmai előadásai, mintegy 400, 21 szakbizottságban hangzottak el. A mintegy 400 előadás a kémia és a vegyipar szinte egész területét felölelte (pl. műszaki kémia, szilikátipari kémia, makromolekuláris kémia, szén- és petrokémia, erjedési ipar, konzerv- és mezőgazdasági ipar, kémiai analitika, szerves vegyipar, zsírok és olajok kémiája, korrózió, kohászat stb.)

A következőkben csak azon szekciók előadásait ismertetem, melyek legközelebb esnek az Élelmiszervizsgáló Intézet Közlemények tárgyköréhez, bár igen nehéz ily elhatárolást tenni. Az erjedési ipar témáival foglalkozó szekcióban

kiemelkedő előadást tartott A. M. CIMMERMANN, aki a citromsavval kapcsolatos fermentációs kísérletekről és eredményeiről számolt be. V. TADEJEVIĆ, néhány jugszláv édes bor erjedése közben lejátszódó folyamatokról számolt be. Élesztősejtek (*Saccharomyces cerevisiae*) víztartalmának meghatározását S. RAŠAJSKI, és J. VELIČKOVIĆ, előadása tárgyalta. M. BLINC, „Folyamatos erjedések a gyakorlatban” címmel tartott előadást.

A 17. szakbizottságban M. O. MIRIĆ, és munkatársai előadásukban az isopropilen-L-aszkorbinsav hatásával foglalkoztak a zsírok és zsírszerű anyagok autoxidációs folyamataiban. M. M. FILAJDIĆ, az élelmiszerek vizsgálatában használt érzékszervi elbírálási módszerek alkalmazásáról és alkalmazhatóságáról beszélt. Különböző fajta és más-más módon tárolt paradicsomok kémiai értékével foglalkozott O. M. PEŠEVA, és A. DAMANSKI, előadása. Paradicsom tartósításakor alkalmazott antiszeptikus anyagoknak a paradicsom szerves kötésű nitrogént és nitrogént nem tartalmazó anyagaira gyakorolt hatásáról számolt be Ž. A. PROŠIĆ, és munkatársai értekezése.

Az analitikai kémiával foglalkozó szakbizottságban elhangzott mintegy 50 előadás közül az alábbiakat emelem ki. RÁDY G. és munkatársai előadása a nem vizes oldatokban végzett cianometriás mikro- és makromeghatározásokról számolt be. F. KRLEŽA, módosított ammóniás eljárást dolgozott ki és ismertette módszerét az alumínium, vas és krómnak, nikkelt, mangán és cinktől való elválasztására. Trágyák nitrát nitrogénjének spektrofotometriás meghatározását F. DUSSOL, és N. MEVEL, tárgyalta. P. M. MESNARD, és G. DEVEAUX, előadása új módszert tárgyalt a kinasav és származékai, klorogénsav és isoklorogénsav meghatározására, mely szerint az oxidált kinasav és származékai savas közegben, vízfürdőben tartva, stabilis színes komplexet adnak, mely fotometrálnak. S. MLADENVIĆ, ólomnak kadmiumban és antimónnak ólomban való polarográfiás meghatározásáról tartott előadást. V. VEIGAND, és T. PASTOR, lúgok polarográfiás és dead-stop indikálással történő titrálásáról számoltak be.

A szerves vegyipari szakbizottságban hangzottak el a háztartásvegyipar, a kozmetikai ipar tárgykörét érintő előadások. Elsőnek megemlíteném B. P. KOTELNYIKOV, szintetikus úton előállított zsírsavak és zsíralkoholok gázkromatográfiás meghatározásáról szóló előadást. M. M. DEŽELIĆ, és J. GRUJIĆ-VASIĆ, arról számoltak be, hogy bizonyos vegyipari készítményekben a komplexon III. jól megvédi az l-aszkorbinsavat az oxidációtól és káros hatást nem gyakorol az áruira. A. M. BENAKIS, R. és ARIES, azon kísérleti eredményeikről számoltak be, melyekben szárnyas állatok húsait kezelték élettani szempontból fontos kémiai anyagokkal, (pl. nikotinsavval). Ebben a szekcióban számolt M. J. be TUCAKOV, Jugoszlávia aroma növényeiről és jelentősebb illó olajairól, valamint azok ipari alkalmazásáról. Ezen szekcióban közel 50 előadást tartottak.

A zsírok és olajok kémiájával és technológiájával külön szakbizottság foglalkozott, ahol 19 előadást dolgoztak fel. Ezek közül az alábbiakat ismertetem. R. M. FRANÇOIS, és M. LOURY, a sertészsír autoxidációjakor végbemenő kémiai folyamatokról, az avasodás teljes mechanizmusáról számoltak be. A szója olaj avasodását meggátló hő hatású autioxidánsokat M. M. RAC, és munkatársai előadása ismertette. E. H. M. M. JURISTOWSZKY, és munkatársai előadása hasonló témával, a zsírok és zsírszerű anyagok tartósításával foglalkozott. A. IVANOV, a zsírok avasodási fokának meghatározásáról tartott igen értékes kritikai előadást. Egyszerű és gyors módszerről számolt be, mely igen jól alkalmazható hidrogénezett zsírok nikkeltartalmának meghatározására, V. M. M. BARKOVIĆ-GORNIK, és munkatársai előadása, L. M. RAJČIĆ, és I. LEŽAJIĆ, értekezése a kukorica olaj fehéritési problémáival foglalkozott. M. GAMS, és munkatársai előadása a tisztított olajok vas,



réz és foszfor nyomnyi mennyiségének meghatározását tárgyalta. V. MIKAŠI-NOVIC, és T. FILIPOVIĆ, a kalciumszappanok előállításáról és alkalmazhatóságukról tartott előadást.

A kongresszus külön szekcióban foglalkozott a sütőipart, a cukoripart érintő kérdésekkel. P. SIMIĆ, és munkatársai által tartott előadás különböző búzafajták fehérjéinek elektroforetikus viselkedését és azok technológiai sajátosságait tárgyalta. HAIDEGGER E. és munkatársai a glükóznak szorbittá való hidrálásáról tartottak előadást. Igen értékes volt H. CONRAD, értekezése, aki agyag szűrők cukoripari modern alkalmazásáról beszélt. A szirupban levő víz meghatározása elég nagy problémát jelent, s ezt érintette K. S. ŠUSIĆ, és B. STANOJČIĆ, előadása.

A kongresszus ideje alatt, szept. 27-én nyílt meg a IV. Belgrádi Nemzetközi Vegyipari Vásár, ahol 23 európai, ázsiai és amerikai cég, kereskedelmi szervezetek állítottak ki.

A kongresszus ünnepélyes befejezésére szept. 27-én került sor, ahol az elnöksége méltatta a vegyipar és a kongresszus jelentőségét és megköszönte Jugoszlávia vendégfogadását. Ekkor került sor a Nemzetközi Vegyipari Szervezet aranyérmének és egyéb kitüntetések átadására. Az aranyéremmel a 73 éves A. LEKO, belgrádi professzort tüntették ki.

A kongresszus ideje alatt minden nap újság jelent meg – Journal – francia és – Glasnik – szerbhorvát nyelven, melyben a következő nap programja, nyilatkozatok, társadalmi és kulturális programok időpontja, valamint Jugoszlávia idegenforgalmi nevezetességei szerepeltek.

A gazdag szakmai élményhez és nagyszerű előadásokhoz a társadalmi és kulturális programok egész sora járult. (Opera előadás, balett-est, népi tánc-est, fogadások, bankett. Ugyanakkor megtekintettük a belgrádi egyetemek kémiai intézeteit is, melyek igen modernek és jól felszereltek.)

Ezen beszámoló terjedelme miatt sem tudta visszaadni teljes egészében a kongresszus nagyságát, de bízom abban, hogy sikerült bemutatnom annak nagyszerű mozzanatait és óriási jelentőségét.