



50 lat Wydziału Chemii Spożywczej i Biotechnologii

1 września br. przypadała pięćdziesiąta rocznica powstania Wydziału Chemii Spożywczej i Biotechnologii Politechniki Łódzkiej. Dla uczczenia tej rocznicy 15-16 września br. odbyło się uroczyste posiedzenie Senatu Politechniki Łódzkiej oraz konferencja naukowa „Chemia Spożywcza i Biotechnologia”, w których uczestniczyli zaprzyjaźnieni naukowcy z różnych ośrodków naukowych krajowych i zagranicznych. Obchodom towarzyszył zjazd ponad 1200 absolwentów Wydziału.

Z okazji tego złotego jubileuszu Politechnika Łódzka nadała dwóm wybitnym uczonym najwyższą godność akademicką: doktora *honoris causa*. Wyróżnieni zostali panowie profesorowie Johannes Tramper z Wageningen University (Holandia) i Edward Galas z Politechniki Łódzkiej.

Profesor J. Tramper jest wybitnym holenderskim uczonym, profesorem technologii bioprocusowej Uniwersytetu Wageningen, członkiem Komisji Planowania Strategicznego Uniwersytetu i Centrum Badawczego Wageningen, kierownikiem Katedry Technologii Bioprocusowej, pierwszym dyrektorem Edukacyjnego Instytutu Technologii i Żywnienia tegoż Uniwersytetu. Światowy autorytet w zakresie badań nad: konstrukcją nowych typów bioreaktorów, biokatalizą w syntezie organicznej i w niekonwencjonalnych środowiskach, modelowaniem immobilizowanych biokatalizatorów, technologią kultur komórkowych, fermentacją w złożu stałym, a ostatnio badań w zakresie biotechnologii morskiej. Jego dorobek naukowy obejmuje ponad 360 publikacji. Wypromował 28 doktorów. Profesor Tramper jest członkiem wielu kolegiów redakcyjnych międzynarodowych czasopism naukowych i instytucji naukowych, jest także przedstawicielem Holandii w Grupie Roboczej Biokatalizy Stosowanej,

Europejskiej Federacji Biotechnologii. Od 15 lat ściśle współpracuje z Wydziałem Chemii Spożywczej i Biotechnologii Politechniki Łódzkiej. Kontakty te zaowocowały wymianami studentów i podpisaniem Umowy o Współpracy pomiędzy Politechniką Łódzką i Uniwersytetem Wageningen.

Profesor Edward Galas studia wyższe odbył na Wydziale Chemii Spożywczej Politechniki Łódzkiej. Tytuł mgra inż. otrzymał w 1956 r. Studia doktoranckie odbył w Moskiewskim Instytucie Technologii Żywności uzyskując stopień kandydata nauk biologicznych. Habilitował się na Wydziale Chemii Spożywczej PŁ w 1966 r. Tytuł profesora nadzwyczajnego otrzymał w 1975 r., a w roku 1986 – profesora zwyczajnego nauk chemicznych.

W 1978 r. został wyróżniony tytułem doktora *honoris causa* Uniwersytetu Strathclyde w Glasgow.

W 1979 r. przyznano mu nagrodę naukową m. Łodzi. Na Politechnice Łódzkiej pełnił wiele funkcji kierowniczych, m.in. dziekana Wydziału Chemii Spożywczej (1970-1972), prorektora ds. rozwoju, I zastępcy rektora (1972-1975), rektora w latach 1975-1981. Jest członkiem Łódzkiego Towarzystwa Naukowego, członkiem Nowojorskiej Akademii Nauk oraz członkiem założycielem Europejskiej Federacji Biotechnologii. Prace badawcze prof. E. Galasa koncentrują się wokół skryningu drobnoustrojów, biosyntezy enzymów drobnoustrojowych, ich właściwości i zastosowania. Jego dorobek naukowy obejmuje kilkaset pozycji. Wypromował 25 doktorów, troje z nich jest profesorami. Przez wiele lat był członkiem Komitetów: Biochemii i Biofizyki oraz Biotechnologii PAN.

Na Wydziale Chemii Spożywczej i Biotechnologii wykształcono wielu pracowników naukowych. Jednakże w zgodnej ocenie Rady Wydziału i wyrażonej przez dziekana, prof. S. Bieleckiego, szczególnie cenną wartością w pracy Wydziału są absolwenci, w imponującej liczbie 4500 oraz 233 doktorów i 33 doktorów habilitowanych. Ponad 1200 osób przyjechało na złote gody swojej *Alma Mater*.

Tematyka kształceniowa i badawcza Wydziału była zgodna z potrzebami gospodarki regionu. Początkowo było to cukrownictwo, mikrobiologia, fermentacja, technologie mięsa, owoców i warzyw oraz aparatura i inżynieria (te zagadnienia są nadal kontynuowane i rozwijane). Jednakże w 1992 r. (uchwała Senatu PŁ z 25.03.1992 r.) nazwę Wydziału rozszerzono o termin „biotechnologia”, zgodnie z faktem, że już od końca lat siedemdziesiątych biotechnologia była jednym z kierunków kształcenia, jak i znacznym obszarem badawczym na Wydziale, a tematyka prac uległa znacznej ewolucji właśnie w tym kierunku.

W latach dziewięćdziesiątych wprowadzono nowe specjalności, zgodne z potrzebami rynkowymi i kierunkami rozwoju Wydziału, i tak kształci się na nim studentów i prowadzi badania w biotechnologii molekularnej i biochemii technicznej, technologii fermentacji i mikrobiologii technicznej, biotechnologii środowiskowej, chemii i inżynierii żywności, analizy i oceny żywności oraz chemii surowców kosmetycznych i aromatów zapachowych. Wprowadzono również zajęcia i badania w zakresie biobezpieczeństwa i zarządzania biotechnologią, zarządzania jakością.

Wśród licznych sukcesów naukowych z pewnością należy wymienić opracowanie technologii wytwarzania bakteryjnej celulozy (stosowanej jako materiał opatrunkowy), enzymatyczną syntezę związków o zapachu piżma, kultury starterowe do wypieku chleba, czy też czujniki do automatycznego kontrolowania sterylności ekstraktora cukrowniczego.

Działalność dydaktyczną realizuje się na trzech kierunkach: technologia chemiczna, biotechnologia i ochrona środowiska (z wieloma specjalnościami).

Uroczystości jubileuszowe zostały bardzo pięknie przygotowane przez wydziałowy komitet organizacyjny. Konferencja naukowa (wykłady i sesja plakatowa) podsumowywały osiągnięcia i dorobek naukowy Wydziału w zakresie badań podstawowych i dokonań aplikacyjnych. Uroczystość w Łódzkim Teatrze Wielkim była właściwą platformą dla bardzo wysokiej oceny dokonań Wydziału dokonanej przez Jego Magnificencję Rektora, prof. J. Mayera. Na tym tle dokonano promocji doktorów *honoris causa*. Uroczystość zakończył koncert solistów Łódzkiego Teatru Wielkiego bravurowo poprowadzony przez Krzysztofa Kowalskiego.

Wieczorem uczestnicy obchodów jubileuszowych wspominali dawne lata na balu.

Dostojnemu Jubilatowi – Wydziałowi Chemii Spożywczej i Biotechnologii życzymy następnego pięćdziesięciolecia, jeszcze lepszego niż to zamknięte uroczystymi obchodami.

T.T.