

# XXXV. Nemzetközi Vegyipari Kongresszus Varsó, 1964. szeptember 15—19.

BÁTYAI JENŐ

Szeged Városi Minőségvizsgáló Intézet

Érkezett: 1964. okt.

A Lengyel Vegyipari Mérnökök és Technikusok Szövetsége a Francia Vegyipari Társasággal közösen 1964. szeptember 15—19-én Varsóban rendezte meg a XXXV. Nemzetközi Vegyipari Kongresszust. A Tudomány és Kultúra Palotájának kongresszusi termében 25 ország 2500 képviselője előtt a kongresszust elsőnek *A. Kowalski*, a Lengyel Vegyipari Mérnökök és Technikusok Szövetségének elnöke üdvözölte. Ezután a résztvevők meghallgatták több szervezet üdvözlését, majd *M. Niesiolowski* tartotta meg első plenáris előadását, aki a lengyel vegyipar eddigi eredményeiről, a jövőben történő fejlődéséről és feladatairól beszélt. *A. Dorabalska* a nagy tudós asszony élő munkatársa emlékezett meg Marie Skłodowska-Curie-ről, halálának 30 éves évfordulóján. Végül *A. Kowalski* záró szavaiban a kongresszus és általában a vegyészeti óriási jelentőségéről beszélt. Az ünnepi üdvözlések után a kongresszus 26-szabbizottságban folytatta munkáját, melyben mintegy 850 előadás hangzott el.

Az 1. szekció foglalkozott a kémiai analitikával és a laboratórium eszközökkel. Ebben a szakbizottságban 69 előadás hangzott el, leginkább a modern analitikai módszereket érintve. Ezek közül a következő előadások emelhetők ki: *C. Paquot* és munkatársainak beszámolója, szerves vegyületek termo-differenciál analízisének alkalmazható új készülékről tájékoztató. Az infravörösmikroszkóp analitikai kémiában való alkalmazását tárgyalta *Z. Jelonek*. A p-metoxibenzotiohidroxamin és a vanádium (IV)-ion közötti reakció analitikai alkalmazását tárgyalta *Z. Skorko - Trybuta*, előadása. *F. Buhl* és *Z. Gregorowicz* vizes nátrium-kloridoldat elektrolízisének alkalmazható új ellenőrző analitikai módszert ismertetett. Káliumnak és nátriumnak egymás melletti meghatározásáról szóló új módszert ismertetett *W. Augustyn* és *M. Kozielska* előadása. Nagyon érdekes módszert ismertetett *J. Waclawik* és *S. Waszak*, akik gázok kis mennyiségű klórtartalmának folyamatos meghatározására dolgoztak ki analitikai eljárást. *A. Galska - Krajewska* és *A. Wielopolski* benzolpolimerbonsavak molekulasúlyának meghatározására kidolgozott módszerüket ismertették. Gliceridek kromatográfiás meghatározásával foglalkozott *J. Śliwiok* és *Z. Kwapniewski* előadása. Az akrolein polarográfiás aktivitásának mérésén alapuló módszert, amelyet mennyiségi meghatározásokra fel lehet használni *M. Jaworski* és munkatársai előadása tárgyalta. *M. Jaworski*, *A. Szostak* és *I. Wichary* gázok szénhidrogéntartalmának gázkromatográfiás meghatározásával foglalkoztak.

A továbbiakban a 18. szekcióban elhangzott előadásokról számolok be. *J. Hannawijk* behatóan foglalkozott a margarin konzisztencia vizsgálatával, az állományt meghatározó tényezőkkel. *A. Markman* a zsírok folyamatos hidrogénezésének kinetikáját tárgyalta. Néhány p-feniléndiamin származék zsiripari alkalmazásáról, azok antioxidatív tulajdonságairól *J. Mercier* beszélt. *R. François* és *M. Loury* zsírok autoxidációjakor keletkező peroxidok és aldehidek keletkezésének folyamatait tárgyalták. Aszkorbinpalmitát szerezpéről, hatásmechanizmusáról, olajok és sertézsírral végzett kísérleteik eredményéről *M. Rac* számolt be. *A. Dworzecki* mosószeres habképződését, az összetétel és a szennyvívőképesség közötti összefüggéseket taglalta. Zsíralkoholok szulfonálásával foglalkozó kísérleti eredményeiket ismertette *D. Nowak* és munkatársai előadása. *D. Czaja* glicerin vizes oldatok konduktometriás vizsgálataival foglalkozott.

A 19. szakbizottság előadásai az illóolajok, kozmetikai szerek tárgykörét ölelték fel. Az itt elhangzott előadások közül is csak a leglényegesebbeket emelem ki:

*J. Kulesza* és munkatársainak előadása a mentolból előállított redukciós termékek technológiájával és alkalmazásukkal foglalkozott. *J. Kulesza* másik témájában a 2-p-mentilből előállítható alkoholok és aldehidek szintézisét tárgyalta. A juniperisav előállításával és a ciklohexadekanolid illatrögítőkénti felhasználásával foglalkozott *H. Cztonkowska* és munkatársai előadása. *W. Daniewski* különböző összetett anyagok illatszerként történő felhasználásáról beszélt. Szintén kozmetikai tárgyú előadást tartott *H. Grynberg* (és munkatársai), aki a sztearin alapú kozmetikumokkal és a borotvakrém minőségével foglalkozott. *J. Cygańska* egy monoglicerid kozmetikai új emulgátorkénti felhasználását ismertette.

Az élelmiszeripari előadások a 22. szakbizottságban hangzottak el.

*S. Zagrodzki* és *A. Krukowska* a melasz gyümölcssavtartalmáról és ennek cukoripari hatásáról tartottak igen érdekes előadást. A cukorlében és a cukorban levő redukzív anyagok elszíntelenítésére igen eredményesen alkalmazható gyors módszert ismertetett *J. Zaleski* és *J. Kulwiec* előadása. Szintén derítési témát ölelt fel *H. Zaorska*, aki az aktív szén cukoripari felhasználási területeiről beszélt. *G. Mantovani* és *F. Fagioli* cukoroldatok kristályosodási sebességét vizsgálták különböző szervesen sók jelenlétében, majd a sebességi paramétereket tárgyalták. *Bátyai J.* előadásában a kávéitalok ellenőrzésével, vizsgálatával és minőségével foglalkozott, és javasolta, hogy elbírálásuknál egy viszonyszámot, az extrakciós koefficiens használják értékmérőül. A mélyhűtés tárgyköréből, különböző szerves anyagoknak a mélyhűtő technikában való alkalmazásáról beszélt *J. Malinowska* (és munkatársai). *R. Aries S.* baromfitápok előállításánál növényi olajok alkalmazásáról és kísérleteik eredményeiről számolt be. *V., D. Canić* és *M., N. Turčić* előadása élelmiszerek glutaminsavtartalmának meghatározására alkalmas módszert (használható néhány más aminosav esetében is) ismertetett. Aminofekete 10B segítségével végrehajtható gyors kolorimetriás fehérje meghatározási módszert tárgyalt *V., D. Canić, J., P. Simić, és N., O. Žokiv.* Cukrozott kondenzált tej cukortartalmának meghatározásával foglalkozott *Y. Graff.* Bizonyos fizikai-kémiai faktorok szerepéről, konzervipari hatásokról, mikrobiológiai problémákról tartott két előadást *G. Guzmán.* Szintén mikrobiológiai tárgykörből merítette témáját *J. Jakubowska* és munkatársai előadása. *A. Hankus* üzemi és laboratóriumi méretben történő élesztőerjedés redoxpotenciáljának meghatározásával foglalkozott. Enzimes úton lezajló erjedések ipari jelentőségét, a folyamatok vizsgálati lehetőségeit tárgyalta *M. Szadurski* előadása.

A további itt nem említett 15 előadás legtöbbször erjedéses ipari kérdésekkel foglalkozott.

A kongresszus ünnepélyes befejezésére szeptember 19-én került sor, amikor elsőnek *A. Kowalski* búcsúzott el a résztvevőktől. A következőkben Leon Jacqué a Vegyipari Szövetség elnöke köszönte meg Lengyelország baráti vendégfogadását. Ezután *Śmiałowski M.* a Tudományos Bizottság elnöke, több társadalmi szerv képviselője búcsúzott el a Kongresszustól. Végül *G. Fleury* meghívta a résztvevőket a jövő évi párizsi Konferenciára és *A. Kowalski*-nak átadta a Nemzetközi Vegyipari Szervezet aranyérmét.

A gazdag szakmai élményhez és a nagyszerű előadásokhoz a kulturális (ŚLASK népi együttes nagyszerű gálaestje) és társadalmi programok egész sora járult. Lengyelországi tartózkodásunk alatt megtekintettünk több kémiai intézetet, részt vettünk a świerki atomreaktornál és Kazimierz Dolnyba rendezett egésznapos kiránduláson, majd Pulawyban megtekintettük az épülő nitrogénműveket.

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