



Tipy na víkend

Pevnost poznání
se zaměří na lásku

Olomoucké popularizační centrum vědy Pevnost poznání se o víkendu s malým zpožděním tematicky vrátí ke svátku zamilovaných, ovšem z odborného pohledu. Návštěvníci se tak například dozvědí, proč je jedním ze symbolů lásky Amor a kde vzal svůj luk a šípy, či o božstvech a rituálech náklonnosti spojených s mytologií v různých zemích a obdobích. Páry si také budou moci složit důmyslný hlavolam srdce nebo podle unikátního algoritmu ověřit, zda se k sobě skutečně hodí. Připraveno bude také seznámení s rostlinami používanými jako afrodisiaka včetně malé ochutnávky „nápojů lásky“. (stk)

Láska je věda, sobota a neděle 10–17, areál Korunní pevnůstky Olomouc, www.pevnostpoznani.cz

Čokoládový
festival

Na sladké pokušení s pestrým programem je možné vyrazit od pátku až do neděle do olomoucké nákupní Galerie Šantovka, kde se koná Čokoládový festival. Kromě ochutnávek u desítek stánků se návštěvníci budou moci zapojit do soutěží o různé ceny nebo zhlédnout kulinářskou přehlídku šéfkuchaře Marka Váni, jenž bude připravovat například čokoládové pralinky s moučnými červy, dýňovou polévku s bílou čokoládou v suchém ledu nebo vanilkovou krupicovou kaši z espumy s čokoládovým sněhem. V sobotu dojde také na klání, v němž se utkají čtyři špičkoví kuchaři, kteří nebudou znát předem suroviny. S čím vlastně budou vařit, zjistí až před zahájením a budou mít hodinu na přípravu co nejchutnějšího pokrmu, který předloží porotě. (stk)

Čokoládový festival, pátek 14–18, sobota 10–18, neděle 10–17, Galerie Šantovka Olomouc, vstup zdarma, www.cokoladovy-festival.cz

Olomoučtí vědci
získali na objevy
přes sto milionů

Dvě olomoucká epicentra excelentní vědy spojí síly, jejich nové objevy mohou pomoci mimo jiné v potravinářství, farmacii, kosmetice či biomedicině. Hoto by badatelé měli mít v roce 2022. Na společnou práci získali z evropských dotací víc než 125 milionů.

Michal Poláček
redaktor MF DNES



OLOMOUC Přes genové inženýrství stvořit ječmen vhodný pro medicínu i kosmetiku, navrhnout zpracování odpadu, jenž by pak mohl posloužit v zemědělství, či objev nové generace hnojiv.

To jsou cíle, které si na následující čtyři roky vytyčili špičkoví olomoučtí vědci. Cestu k nim jim nyní otevřely desítky milionů korun z pokladny Evropské unie.

Od letošního léta budou mít díky nim možnost dopracovat či ověřit některé výsledky svého předchozího výzkumu. Výhodou je, že tak nemusí hned řešit jejich využití v průmyslové praxi.

„Jedinečnost tohoto projektu spočívá právě v podpoře aplikovaného výzkumu bez přímé spolupráce s komerčním sektorem. Výsledky tak budou připraveny do finální podoby na půdě výzkumných center,“ přibližuje spoluautor návrhu projektu Pa-

vel Tuček z olomouckého Regionálního centra pokročilých technologií a materiálů (RCPTM).

Tamní experti budou spolupracovat s kolegy z Centra regionu Haná, jež stejně jako RCPTM sídlí pod pat-

„Jedinečnost tohoto projektu spočívá v tom, že výsledky budou připraveny do finální podoby na půdě výzkumných center.“

ronátem olomoucké Univerzity Palackého v městské části Holice.

Společné bádání, v jehož finále bylo dokončení výzkumu, si obě excelentní vědecká pracoviště s úspěchem vyzkoušela již dříve. Ovšem v menším měřítku. „Podařilo se nám dotáhnout řadu vědeckých výsledků

„Týmy se budou věnovat například vývoji hnojiv nové generace či šlechtění speciální odrůdy ječmene.“

například do fáze udělení patentu a zápisu užitého vzoru. A mnohé již skutečně našly uplatnění v praxi,“ vybavuje si hlavní řešitelka nynějšího projektu Lucie Plíhalová.

Díky dotaci se tak pustí do práce osm týmů, členy budou odborníci na chemii, biochemii, biotechnologii, biofyziku, aplikovanou fyziku či nanotechnologii. „Například tři týmy se budou věnovat vývoji hnojiv nové generace a přípravě rostlinných látek s dezinfekčními účinky anebo látek využitelných v kosmetice či hygienických prostředcích. Další skupina se pomocí genového inženýrství zaměří na šlechtění speciální odrůdy ječmene. Měla by produkovat peptidy s antibakteriálními účinky, jež pak budou využitelné v kosmetice či lékařství,“ vypočítává Martina Šaradinová, tisková mluvčí Přírodovědecké fakulty Univerzity Palackého.

Další týmy odborníků z RCPTM se pustí do rozšíření možností praktického využití některých již známých nanotechnologií. Pokud se jim bude dařit, sloužily by pak mimo jiné při zpracování odpadu na surovinu využitelnou v zemědělství.

„Budou se také zabývat schopnostmi magnetických nanočástic při odhalování a účinné separaci biologicky významných molekul. Tyto technologie mohou mít přínos v potravinářství, farmacii nebo biomedicině,“ dodává Šaradinová.

Celkem dostali badatelé z Evropy na další objevy 125,8 milionu korun. Určené jsou konkrétně na výzkum, jehož výsledky mají v budoucnu využít i firmy z olomoucké aglomerace. Tu tvoří Olomouc, Prostějov a Přerov s okolními městy a obcemi. Kromě samotné vědecké práce teď experti plánují také nákup speciálních přístrojů, v obou centrech vzniknou i nová místa pro mladé a nadějně výzkumníky. „Projekt spustíme letos v červnu, potrvá do konce roku 2022,“ upřesňuje Šaradinová.

Podnikatelem kraje je majitel olomouckého Farmaku Jiří Žák

Podnikatel roku[™]

2017



Vítězství v soutěži Podnikatel roku 2017 Olomouckého kraje míří do Farmaku. Dvanáctý ročník klání totiž opanoval dlouholetý šéf tohoto olomouckého chemicko-farmaceutického závodu Jiří Žák. Ocenění si převzal včera večer při vyhlášení výsledků soutěže. Nejlepší podnikatel kraje je přesvědčený, že bohatství firmy spočívá v lidech. Za klíčové hodnoty pak považuje odbornost, loajlitu a odpovědný přístup ke zdraví. „Jsem překvapený. Nic zvláštního jsem neudělal, nutili

mě, abych se do soutěže přihlásil. Farmak je střední firma, soutěžíme s Indy a Čiňany – a vidíte, žijeme,“ řekl Žák. Historie Farmaku, který se zabývá výrobou tzv. aktivních farmaceutických ingrediencí, sahá do první republiky. Žák stojí v čele továrny více než dvě desetiletí. V polovině 90. let se mu podařilo tehdejší skomírající státní podnik společně s kolegy zprivatizovat. Nyní je Farmak rodnou firmou s ročním obrátem zhruba 600 milionů. (lds)
Foto: Stanislav Heloňa, MAFFRA