

IN MEMORIAM

mr. sc. Anica Lovrenčić-Sabolović, dipl. ing. kemije (1932.–2013.)



Dana 28. travnja 2013. zauvijek nas je napustila mr. sc. Anica Lovrenčić-Sabolović, dipl. ing. kemije nakon dugih godina borbi s brojnim zdravstvenim tegobama i bolestima koje je sve strpljivo i hrabro podnosila, boreći se s njima do samoga kraja svojeg životnog puta. Rođena je 25. svibnja 1932. godine u Koprivnici, u Gibaničnoj ulici 8. Nakon završene koprivničke gimnazije 1951. godine upisala je studij kemije na tadašnjem Tehničkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Diplomirala je 24. lipnja 1957. godine na Kemijsko-tehnološkom odsjeku Kemijsko-tehnološko-rudarskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu obranivši diplomski rad koji je obuhvaćao metode pripreme polugotovih konzervi povrća (krumpira, graha i poriluka) i tehnološki proces za proizvodnju polugotove konzerve krumpira te analitičke usporedne podatke i organoleptičku ocjenu gotovih proizvoda. Bila je zadnji diplomand prof. Mihajla Mautnera, voditelja prehranbenog smjera studija i istodobno jedna od prvih stipendista prehrambene industrije Podravka u Koprivnici (Šlabek, 2000b).

Neposredno nakon završetka studija, 1. srpnja 1957. godine zaposlila se u tvornici Podravka. Već tada je u planu Podravke bila proizvodnja juha (Šlabek, 2000b; Kuzel, 2005). Kao prva diplomirana inženjerka kemije u Koprivnici (Anonymous, 1957) i Podravki (Kuzel, 2005), Anica Lovrenčić-Sabolović priključena je timu Podravkinog pogonskog laboratorija, kojeg je vodila Zlata Bartl, prof. kem. (Nakić-Alfirević, 2009). Te dane često je opisivala ovim riječima "Bila sam u početku svaštar, jer nas je bilo malo. Takva su bila vremena...". Prema bilješkama u vlastitom dnevniku rada (Lovrenčić-Sabolović, 1957-1985; Feletar, 1980), može se saznati da je Anica Lovrenčić-Sabolović već 13. srpnja 1957. godine dobila zadaću naslovljenu "Priređivanje povrtnih juha" i da je prema recepturi prof. Bartl radila na poboljšanju juhe od gljiva s tjest-

eninom. U tadašnjoj državi nije bilo uzora u proizvodnji dehidratiziranih juha (Šlabek, 2000b) i stručnjaci u Podravki na raspolaganju su imali tek nešto stručne literature i inozemne uzorke juha u vrećicama koje su donosili sa svojih putovanja u inozemstvo.

Tijekom 1957. i 1958. Anica Lovrenčić-Sabolović sudjelovala je u formulacijama kokošje i goveđe juhe s tjesteninom, kokošje i goveđe kocke za juhu te mesnog ekstrakta (Šlabek, 2000b; Kuzel, 2005). Goveđe meso koje je ostalo nakon iskuhavanja u procesu proizvodnje ekstrakta omogućilo je nastajanje novog proizvoda – goveđeg gulaša. Prema svjedočanstvu Anice Lovrenčić-Sabolović, u Zavodu za zaštitu zdravlja trebalo je službeno potvrditi kakvoću tog proizvoda (organoleptička svojstva, mikrobiološke kriterije, sigurnost i drugo) (Šlabek, 2000b), međutim, proizvod se nije smio službeno nazvati "goveđi gulaš" jer se radilo o prethodno iskuhanom mesu. Anica Lovrenčić-Sabolović dosjetila se nazvati proizvod "Mesni obrok á la goveđi gulaš" i on je pod tim nazivom registriran 22. veljače 1958. godine, pod brojem 02-56/1 1958.

Godine 1963. Anica Lovrenčić-Sabolović postaje glavni tehnolog za juhe, Vegetu i tjestenin (Kuzel, 2005). Te i sljedeće godine radila je intenzivno na poboljšanju recepture Vegete, prvotno nazivane Vegeta 40 (Lovrenčić-Sabolović, 1957-1985). Naime, sušene gljive i rajčice, kao sastojci originalne recepture (Nakić-Alfirević, 2009), činile su do datak jelima izrazito higroskopsnim. Njihovim izbacivanjem i podešavanjem omjera preostalih sastojaka, posebno za domaće i posebno za strana tržišta (Lovrenčić-Sabolović, 1957-1985), nastala je Vegeta kakvu do danas poznaju milijuni potrošača unutar državnih granica, kao i izvan njih. Rezultat poboljšane recepture, kao i marketinga koji ju je pratio, bio je golemi skok



Anica Lovrenčić-Sabolović u Podravkinom laboratoriju krajem 50-tih godina prošloga stoljeća

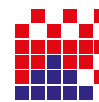
u prodaji Vegete (Nakić-Alfirević, 2009), od 117 tona 1962. godine na približno 1000 tona tijekom 1964. godine.

Godine 1963. započinje jedan od najvažnijih projekata u inovacijskom programu juha, a lansiran je 1964. godine (Šlabek, 2000b; Kuzel, 2005; Feletar, 1980; Sabolović, 1964; Šlabek, 2000a). To je bio program pod nazivom “Deset novih juha”, koji je realiziran u vlastitim Podravkinim laboratorijima i na temeljima saznanja Podravkinih stručnjaka nakon studijskih boravka u inozemstvu te prilagođavanju inozemnih uzoraka dehidratiziranih juha potrebama domaćih potrošača (Sabolović, 1964). Pri tome je Anica Lovrenčić-Sabolović bila istaknuti istraživač u timu stručnjaka koji su na tome radili i nositeljica tog programa (Šlabek, 2000b; Kuzel, 2005; Feletar, 1980; Šlabek, 2000a). Program je bio praćen znatnim investicijskim ulaganjima u Podravkine proizvodne pogone kao i, za to doba i u tadašnjoj državi, inovativnim ekonomskim marketingom i propagandom. “Deset novih juha” činile su: Krem juha od luka, Krem juha od celera, Krem juha od graška sa sušenim mesom, Krem juha od krumpira, Krem juha od poriluka, Juha od govedeg repa, Krem juha od gljiva, Francuska juha, Proljetna juha i Lovačka juha (Šlabek, 2000a). Anica Lovrenčić-Sabolović bila je glavna autorica receptura i tehnoloških procesa proizvodnje (Šlabek, 2000b; Kuzel, 2005; Lovrenčić-Sabolović, 1957-1985). Juhe su bile promovirane na Jesenskom zagrebačkom velesajmu 1964. godine i doživjele veliki uspjeh, koji je do tada malu Podravku premetnuo u vodećeg proizvođača jušnih koncentrata u tadašnjoj državi (Šlabek,

2000b; Kuzel, 2005; Šlabek, 2000a). Podravka je na tom Zagrebačkom velesajmu osvojila pet medalja za svoje juhe, od čega dvije zlatne i jednu srebrnu (Kuzel, 2005; Švec, 1965). Povodom tog postignuća u lokalnom tjedniku Glas Podravine od 1. siječnja 1965. godine moglo se pročitati: “Najradosnija je bila mlada inženjerka tehnolog Anica Sabolović jer je ona autorica triju nagrađenih juha (te nadalje) ne možemo se oteti dojmu da je baš ona ovoj godini dala nešto što će ona i drugi trajno pamtiti, da je uspjela u radu svoje tvornice i opravdala povjerenje” (Švec, 1965). Četiri juhe od “novih deset” iz 1964. godine još uvijek se proizvode (Anonymous, 2013).

Budući da je početkom šezdesetih godina prošloga stoljeća Zapad bio teže dostupan stručnjacima u tadašnjoj državi za studijska putovanja, Anica Lovrenčić-Sabolović stručno se usavršavala studijskim boravcima u Poljskoj, tadašnjoj Čehoslovačkoj i tadašnjoj DR Njemačkoj, gdje su imali tehnoloških znanja i razvijene tehnološke procese pripreme jušnih ekstrakata i dehidratiziranih juha (Šlabek, 2000b). Nakon otvaranja mogućnosti stručnog usavršavanja u zapadnim zemljama, Anica Lovrenčić-Sabolović proširivala je znanja i razmjenjivala iskustva tijekom posjeta i suradnje s proizvođačima u Švicarskoj, Austriji, tadašnjoj SR Njemačkoj, Nizozemskoj, Sjedinjenim Američkim Državama i Japanu.

Nakon 1964. godine Podravka je lansirala na tržište sljedeće juhe (Šlabek, 2000a): Kalifornijska juha, Juha minestrone (1967.); Kokošja juha s mesom i tjesteninom; Bečka juha; Domaća mesna juha; Celestina (1969.); Kokošja zlatna



juha (1972.); Goveđa zlatna juha (1973.); Praška juha; Svato-vska juha; Podravska juha; Povrtna juha; Pileća juha; Mesna juha u kocki (1975); Gurmanska juha (1977). Većina tih juha proizvodi se i danas (Anonymous, 2013). Voditeljica tima i glavni istraživač u nastanku tih juha bila je Anica Lovrenčić-Sabolović.

Magistarski rad pod naslovom "Analitičko određivanje mono natrium glutaminata u dehidriranim juhama" Anica Lovrenčić-Sabolović je obranila 21. prosinca 1979. godine na tadašnjem Tehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu i time stekla znanstveni stupanj magistra biotehničkih znanosti iz područja biotehnologije (mentorica magisterija bila je prof. dr. sc. Matilda Grüner).

Zbog preuzimanja poslovnih zadaća, sredinom sedamdesetih godina prošloga stoljeća Anica Lovrenčić-Sabolović postepeno prestaje s radom u laboratoriju i istraživačkim radom u pronalazanju novih proizvoda, za što je uvijek tvrdila da je "zdušno i sa srcem radila". Od žene u radnoj sredini očekivalo se to vrijeme – što se bitno nije promijenilo ni danas – da prvenstveno bude dobra i sposobna djelatnica, ali put do položaja rukovoditeljice u tvrtki bio je puno teži. Godine 1974. mr. sc. Anica Lovrenčić-Sabolović postaje direktoricom Poslovne zajednice tadašnje Osnovne organizacije udruženog rada finalne proizvodnje (juhe, dodaci jelima, mesne konzerve, kava, voće, dječja hrana), tj. jezgre Podravke, koja je donosila oko sedamdeset posto ostataka dohotku tvornice (Feletar, 1974). Godine 1976. postaje direktoricom tadašnje radne organizacije Prehrambena industrija, a 1979. godine jedna od šest pomoćnika generalnog direktora, koji su zajedno činili Poslovni odbor Podravke, kao pomoćnica za proizvodnju (Feletar, 1980). S tog položaja 1985. godine zbog ozbiljno narušena zdravlja otišla je u prijevremenu mirovinu.

Za svoj rad Anica Lovrenčić-Sabolović nagrađena je 1966. godine općinskom nagradom "7. studeni 1943." i 1973. godine Ordenom rada sa zlatnim vijencem.

Anica Lovrenčić-Sabolović bila je svakako jedna od najzaslužnijih sudionika u stvaranju i razvijanju tvornice Podravka u Koprivnici, upravo u njezinom najprosperitetnijem razdoblju koncem pedesetih do početka osamdesetih godina prošloga stoljeća. Kao autorica receptura i inovativnih tehnoloških procesa, najzaslužnija je za razvoj poznatih Podravkinih juha koje su stvorene u tom razdoblju. Podravki je ostavila preko 30 samostalno razvijenih receptura i novih tehnoloških postupaka u proizvodnji hrane. Bila je izrazito komunikativna i kreativna, uporna do iznemoglosti te spretna u poslovnim pregovorima. Imala je snagu vođe, što je rijetko lagodna uloga, uz strogost u nastupu, ali istodobno uz dobronamjernost u djelovanjima, što je odlika dobrih osoba. Krasile su je ljudske vrline velikog humaniste. O potonjem svjedoči njezin istaknuti angažman u poboljšanju društvenog položaja žena (Sabolović, 1973) uz obnašanje dužnosti predsjednice ženskih organizacija Koprivnice i Podravke, a sedamdesetih godina prošloga stoljeća i članstvo u Izvršnom odboru Predsjedništva

tadašnje Republičke konferencije za društvenu aktivnost žena (Feletar, 1974). U radu lokalne zajednice angažirala se kao odbornica Skupštine općine Koprivnica šezdesetih godina prošloga stoljeća (Čičin Mašansker, 2011). Bila je odana supruga i majka dviju kćeri, kojima je bila potpora i ostala vječiti uzor koji ne blijedi ni danas kada su i same istaknute uspješne znanstvice i stručnjakinje, svaka u svojim područjima djelovanja.

Mr. sc. Anica Lovrenčić-Sabolović, dipl. ing. kemije završila je svoj ovozemaljski životni put 28. travnja 2013. godine na mjestu gdje ga je i započela, u roditeljskoj kući Gibanična 8 u Koprivnici, gdje je u ranim jutarnjim satima zauvijek zaklopila oči u krugu najuže obitelji.

Neka joj je vječna slava i hvala za sve što je ostavila u trajno nasljeđe kao zaslužni stručnjak i humanist, kako u području kemijske tehnologije, prehra mbene tehnologije i biotehnologije, tako i u promicanju ljudskih prava, osobito prava žena.

Martina Piasek i
Grozdana Bogdanić

LITERATURA:

- Anonymous (1957): Gradske vijesti, Glas Podravine, br. 14, str. 4.
- Anonymous (2013): Dostupno na: <http://www.podravka.hr/brandovi/proizvodi/juhe>. Pristupljeno: 08.10.2013.
- Čičin Mašansker, I. (2011): Slike iz prošlosti. Dostupno na: <http://www.koprivnica.net/slike-iz-proslosti/9614-Op%C4%87inska-skup%C5%A1tina-1963-godine>. Pristupljeno: 08.10.2013.
- Feletar D. (1974): Pjesnikinja u direktorskoj fotelji, Podravka, br. 271, str. 7.
- Feletar D. (1980) Prilozi za povijest "Podravke", SOUR "Podravka", Koprivnica.
- Kuzel V. (2005): Deset juha nesuđene profesorice književnosti, Glas Podravine i prigorja, br. 37, str. 12.
- Lovrenčić-Sabolović A. (1957-1985): osobni poslovni dnevnik rada (obiteljska ostavština).
- Nakić-Alfirević J. (2009): In memoriam Zlata Bartl, dipl. inž., Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju i nutricionizam, vol. 4, br. 1-2. str. 59-62.
- Sabolović A. (1964): Deset naših novih juha, Podravka, 1. IX. 1964.
- Sabolović A. (1973) Korjenito treba izmijeniti društveno-ekonomski položaj žena-kooperanata. U: Poljoprivreda i selo, str. 158-162. Republička konferencija SSNR Hrvatske, Zagreb.
- Šlabek H. (2000a): Naš mali vremeplov: Proizvodnja juha u Podravki (2), Podravka, br. 1511, str. 3.
- Šlabek H. (2000b): Naš mali vremeplov: Proizvodnja juha u Podravki (4), Podravka, br. 1514, str. 3.
- Švec V. (1965): Novogodišnja jelka uspjeha, Glas Podravine, br. 1, str. 7.