

IN MEMORIAM

prof. dr. sc. DAVOR BAKOVIĆ



Dr. Davor Baković, dipl. ing. poljoprivrede i dipl. ing. tehnologije rodio se 17. 01. 1922. godine u Nerežišću na otoku Braču. Osnovnu i srednju školu završio je u Zagrebu. Nakon mature upisao je Poljoprivredno-šumarski fakultet u Zagrebu, kojeg je nakon prekida tijekom rata nastavio i završio 1948. godine.

Od 1948. do 1950. godine radi kao referent za stočarstvo u Savezu seljačkih radnih zadruga NRH i Ministarstvu poljoprivrede NRH. Od 1950. do 1952. godine radi u istom svojstvu u Direkciji planinskih dobara u Gospiću. Od 1952. do 1958. godine asistent je u Institutu za jadranske kulture u Splitu.

Godine 1957. obranio je doktorsku disertaciju na Poljoprivrednom fakultetu u Zagrebu pod naslovom «Prinos poznavanju osobina i proizvodnje ovčjih sireva Dalmacije» te stekao naziv doktora nauka. Od 1958. asistent je na predmetu «Tehnologija ulja i masti», a od 1960. na predmetu «Tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda» na Tehnološkom fakultetu u Zagrebu. Godine 1965. diplomirao je na istom fakultetu na temu: «Stabilizatori u proizvodnji krem sladoleda». Iste godine izabran je za docenta iz predmeta «Tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda» na Biotehnološkom odjelu Tehnološkog fakulteta u Zagrebu. 1972. godine stekao je zvanje izvanrednog profesora a ubrzo nakon toga i redovnog. Od 1972. - 1974. bio je starješina Nastavničkog vijeća na istoimenom fakultetu.

Dr. Davor Baković u više navrata boravio je na specijalizaciji u inozemstvu i domaćim institutima, gdje se usavršavao u tehnologiji i analitici mlijeka i mliječnih proizvoda.

Godine 1954. proveo je tri mjeseca na specijalizaciji iz prerade mlijeka u Kranju, Zagrebu, Velikim Zdencima i Tolminu, a 1955. boravio je dva mjeseca u Danskoj radeći u mljekarama Odense, Randers i Sobek kao stipendista Američke tehničke pomoći. Godine 1970./71. bio je na specijalizaciji u Francuskoj, kao stipendista francuske vlade, polazeći tečaj o modernim dostignućima u mljekarstvu i posjećujući najvažnije mljekarske centre u Francuskoj.

Ove stipendije i specijalizacije omogućile su dr. Davoru Bakoviću, da upozna najnovija dostignuća mljekarske prakse i suvremene metode analize mlijeka i mliječnih proizvoda. Održao je niz javnih predavanja koja su se odlikovala izvanrednim povezivanjem nauke i prakse, što je izazivalo živ interes slušača.

1981. profesor Baković odlazi u mirovinu, iako se ubrzo vraća u Laboratorij za tehnologiju mlijeka i mliječnih proizvoda Prehrambeno-biotehnološkog

fakulteta u Zagrebu, u zamjenu za prof. dr. Antu Petričića, koji je obolio i u prosincu te godine zauvijek nas napustio.

Profesor Baković objavio je više od 50-ak znanstvenih radova, autor je brojnih stručnih radova, znanstvenih projekata i elaborata iz područja mljekarstva. Poseban interes znanstvenih istraživanja profesora Bakovića odnosi se na sirarstvo, osobito područje autohtonih sireva Dalmacije. Niz godina bavio se korištenjem sirutke u prehrambene svrhe. Primjenu ultrafiltrirane sirutke u proizvodnji steriliziranog humaniziranog mlijeka predlaže i patentnim zahtjevima br. P-177/71. i br P-4634/80. Čini se da je istraživanje na području sladoleda prof. Bakoviću ipak bilo najdraže.

Zajedno sa svojim suradnicima začetnik je i organizator tradicionalnih seminara na mljekarsku industriju koji su se redovito svake godine održavali na Prehrambeno-biotehnoškom fakultetu u Zagrebu.

Profesor Baković bio je dugogodišnji glavni urednik časopisa "Mljekarstvo" te svojim brojnim znanstvenim i stručnim radovima i priložima pridonio podizanju znanstvenog nivoa časopisa.

Uredništvo

IN MEMORIAM - prof. dr. sc. Davoru Bakoviću

Davor Baković, iz rodnog Nerežišća s otoka Brača rano s obitelji seli u Zagreb, gdje nakon završenog osnovnog i srednjeg obrazovanja upisuje Poljoprivredno-šumarski fakultet, te stječe zvanje diplomiranog inženjera agronomije. Kao mladi agronom neko vrijeme radi u Ministarstvu poljoprivrede, zatim u svojstvu referenta za stočarstvo u Savezu seljačkih zadruga, što je u svakom slučaju ostavilo traga na njegov daljnji rad, prvenstveno u znanstvenom istraživačkom radu, kojem je i posvetio veći dio radnog vijeka. Naime, do izbora za docenta 1965. godine veći dio njegovih radova pokriva područje analiza stočarske proizvodnje i stočarskih proizvoda - sireva, posebice u onim područjima na koje je bio orijentiran u početku svoga rada. Njegov početak rada na autohtonim sirevima bio je dobar prilog očuvanju proizvodnje tih sireva. Naravno da je kao čovjek otoka ponajprije bio okrenut otočkim sirevima (npr. paški, silbanski i olibski), ali je opisivao i pašnjake Velebita te stočarstvo ruralnih krajeva - zaleđe Dalmacije.

Izborom za asistenta na predmetu «Tehnologija ulja i masti» na Tehnološkom fakultetu 1958., počinje u svoj istraživački interes stavljati i maslinu, odnosno ulje masline. Nakon izbora u docenta okreće se tehnološkoj problematici u mljekarskoj proizvodnji, tada vrlo aktualnoj, primjeni stabilizatora, premaza i folija, te cijelo se vrijeme svoga življenja bavio tom problematikom.

Dekan Agronomskog fakulteta
Prof. dr. sc. Jasmina Havranek

DRAGI DAVORE,

prvi put smo se upoznali daleke 1945. godine kada smo započeli studij na Agronomskom fakultetu u Zagrebu. U godištu nas je bilo 35, ponajviše onih, koji su u ratu izgubili mogućnost studija, a došli smo iz svih krajeva Jugoslavije, bili svih nacionalnosti i vjeroispovjesti. Bio si



među nama poznat kao odličan, simpatičan kolega, susretljiv, uvijek dobre volje, sa šarmantnim prizvukom tvoga Brača u govoru. Naša je generacija imala odlične profesore, među kojima su za predmet «Mljekarstvo» bili pravi entuzijasti, prvo prof. Zdanovski a nakon njegova odlaska u Sarajevo, prof. Sabadoš. Oni su bili «krivci» što smo se toj struci posvetili i postali profesori mljekarstva. Ti na Prehrambeno - biotehnoškome, Silvija Miletić na Agronomskom fakultetu u Zagrebu, ja na Biotehničkom fakultetu u Ljubljani.

Za vrijeme studija bili smo na višednevnoj ekskurziji u Sloveniji, da bismo se upoznali sa sirarstvom u planinskom predjelu nad Bohinjem. Iz doline Vrata smo se kojekako obuveni i opterećeni teškim naprtnjačama popeli na Kredaricu i na Triglav 2 863 metara visoko, što je za takvu skupinu bio izvanredan podvig, na sreću bez povreda. To spominjem zato, jer smo spuštajući se prema Bohinju prisustvovali sirenju u više sirana i vidjeli da se izrada istog tipa sira od sirane do sirane ipak razlikuje. Možda Te je upravo to ponukalo da se posvetiš hrvatskim autohtonim sirevima što su nastavili tvoji sljedbenici.

Godinama smo se sretali na raznim sastancima i stručnim skupovima sjećajući se nezaboravnih trenutaka prošlosti iz koje smo također upili volju i snagu za rad kojim se bavimo.

Nažalost, sudbina Te odvojila od Tvojih najdražih, ali i od kolega koji su Te cijenili i voljeli.

Godine su prohujale, ostaje sjećanje i uspomena na nezaboravnog kolegu i dragog prijatelja...

Prof. dr. sc. France Kervina

SJEĆANJE NA PROFESORA BAKOVIĆA

Doktor Baković, kako smo ga najčešće oslovljavali, bio je vrlo vedre i jednostavne naravi. Omiljena mu je bila kavica sa suradnicima za koje je uvijek nalazio dovoljno vremena i razumijevanja. Unosio je veselje u radne prostore i pružao pomoć i ohrabrenje, kad god je to bilo potrebno.

Volio je sireve s plemenitim plijesnima, a sladoled mu je bila omiljena poslastica. Govorio je da sladoled treba konzumirati i ljeti i zimi jer je vrlo vrijedan i hranjiv mliječni proizvod. Obožavao je slatkiše i na jednom kongresu o prehrani u Sarajevu tri puta nas je vodio u slastičarnicu na tufahije uz izliku da se zagrijemo, jer je zaista bilo snježno i vrlo hladno.



Prof. Baković sa svojim suradnicima neposredno prije odlaska u mirovinu. (prvi s desna)

More je doktoru Bakoviću bilo najveća ljubav i kad god je mogao odlazio je na Brač i u svoje rodno mjesto Nerežišće. Bračku «skutu» često nam je donosio u Zagreb i nudio je kao poseban specijalitet.

U blizini Nerežišća sagradio je malu kućicu u koju je otišao u mjesecu siječnju prije dvadeset godina. Na povratku kući otišao je na pučinu

mora da digne svoje mreže. Bila je velika nevera i nažalost, više se nije vratio. Jedina utjeha za njegove najbliže možda može biti njegova želja da mu vječno prebivalište bude upravo more, što je u šali izjavio svojim suradnicima uz kavu, neposredno prije zadnjeg odlaska na Brač. Otišao je iz našeg Laboratorija nasmijan i sretan, a u nama je ostala neka sjeta i velika praznina.

Mljekarstvo je prerano izgubilo cijenjenog stručnjaka, kolegu i nadasve jednostavnog i iskrenog prijatelja.

Neka je vječna slava i velika hvala profesoru Davoru Bakoviću!

Prof. dr. sc. Ljubica Tratnik