

Giganci Nauki

<https://gigancinauki.pl/gn/biogramy/84734,Matzka-Wincenty.html>
2022-10-06, 13:04

Matzka Wincenty

MATZKA Wincenty (1879, Bratysława – data i miejsce zgonu nieznane), chemik, wynalazca niskotemperaturowej metody konserwacji żywności. Urodził się w polskiej rodzinie mieszkającej w Bratysławie.

Do pocz. XX w. mieszkał w miejscowości Bohdaneč k. Pardubic (ob. w Czechach), a później przeniósł się do Niemiec, gdzie objął posadę kierownika w Chemische Fabrik Vechelde A.G. w Vechelde k. Brunszwiku.

Niewiele wiadomo o wykształceniu K., oprócz tego, że studiował we Lwowie i w Zurychu, i że w wielu współczesnych mu publikacjach tytułowany był doktorem. W Niemczech pozostawał do końca I wojny światowej. Po 1918 powrócił do Polski, później krótko mieszkał w Wielkiej Brytanii i Francji, wszędzie starał się zainteresować przemysł swoimi wynalazkami. Jako powód wyjazdu z Polski podawał utrudnienia biurokratyczne z wdrożeniem swojej metody konserwacji żywności. W latach 20. na kraj stałego osiedlenia wybrał USA.

Zagadnieniem konserwacji żywności zajmował się szczególnie intensywnie w 1925–27. Uzyskał wówczas kilka ważnych patentów, m.in. dotyczący konserwacji jajek, oraz opisujący metodę niskotemperaturowej pasteryzacji soków owocowych i warzywnych za pomocą elektryczności. Ten ostatni wynalazek był chroniony prawnie w 58 krajach.

W 1925 założył firmę Matzka Corp. z siedzibą w stanie Delaware i z kapitałem zakładowym w wysokości 100 tys. dolarów. Dwa lata później firmę tę wykupiła korporacja Kelly Dry Pure Juice, zapewniając sobie wyłączne prawo do stosowania tej metody pasteryzacji soków, już wtedy nazywanej od nazwiska wynalazcy procesem Matzki (Matzka process). Laboratorium badawcze firmy funkcjonowało w

Nowym Jorku oraz w zakładach The National Fruit Products Company w Lodi (Kalifornia). W końcu lat 20. proces Matzki z powodzeniem zastosowano do konserwacji soków z 27 gatunków owoców. Właśnie wdrożenie tej metody przez amerykańskie zakłady przetwórcze w Kalifornii i na Hawajach okazało się kluczowe dla dalszego rozwoju plantacji owocowych w tych stanach. Podkreślano, że wcześniej nie istniał sposób konserwacji soku kalifornijskich winogron. W 1929 Kelly Dry Pure Juice Corporation weszła w skład grupy kapitałowej Shewan działającej w Nowym Jorku i San Francisco. Aby odzyskać kontrolę nad swoim procesem, M. powołał wówczas nową firmę Matzka Products Corp. z siedzibą w Kalifornii i przejął zakłady w Lodi oraz w Nowym Jorku. W kolejnych latach M. udoskonalał swoją metodę. Zastosował m.in. podgrzewanie srebrnych elektrod. Ostatecznie sformułowana metoda funkcjonuje obecnie pod nazwą procesu Matzki. Współczesne podręczniki technologii konserwacji żywności definiują ten proces jako niskotemperaturową metodę sterylizacji soków owocowych wykorzystującą efekt oligodynamiczny. W procesie tym w obecności jonów srebra pasteryzacja zachodzi w temperaturze 8–11°C. W latach 30. tę udoskonaloną metodę wdrożono m.in. w Kanadzie i we Włoszech.

W 1927 M. wystąpił z wnioskiem o naturalizację w USA, ale jeszcze w 1936 zaznaczał fakt posiadania obywatelstwa polskiego. Wymieniał Polskę jako miejsce urodzenia obojga rodziców i deklarował język polski jako swój ojczysty. Nie wiadomo, kiedy zmarł i gdzie został pochowany. Jak dotąd jedynym tropem jest nekrolog z IX 1973 jego żony o imieniu Zoya, również przyznającej się do polskich korzeni, która zmarła w wieku 76 lat w Nowym Jorku.

D.A. Bender, A.E. Bender: *Benders' Dictionary of Nutrition and Food Technology*, Boca Raton 1999; *Fruit Juice Company Sold*, „New York Times” 2 I 1929; *Kelly Dry to Build in Chicago*, „New York Times” 17 VIII 1927; M. Kozłowski: *Polski wynalazek*, „Wynalazki i Odkrycia” IV 1928; J.S. McGroarty: *What Can Be Done About California's Grape Tragedy?*, „Los Angeles Times” 23 XII 1928; *Sterilizing of Grapes Is Now Done by Electricity*, „Woodland Daily Democrat” 24 X 1928.

Sławomir Łotysz

[Poprzedni](#)
[Następny](#)