

Śp. Prof. dr hab. dr h.c. Stanisław Berger 1923–2024

Odszedł wybitny naukowiec światowej sławy, pionier w dziedzinie nauki o żywieniu człowieka



Z głębokim żalem zawiadamiamy, że 27 listopada w wieku 101 lat odszedł na wieczny spoczynek prof. dr hab. Stanisław Berger, doktor honoris causa SGGW, emerytowany nauczyciel akademicki Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, twórca polskiej szkoły akademickiej w zakresie nauki o żywieniu człowieka, założyciel i wieloletni dziekan pierwszej w Polsce i w krajach Europy Środkowej instytucji kształcącej żywieniowców na poziomie wyższym, tj. Wydziału Żywienia Człowieka i Wiejskiego Gospodarstwa Domowego na SGGW. W latach 1987-1991 prezes Europejskiej Federacji Żywieniowców. W latach 1967-1971 ekspert FAO ds. żywienia i kształcenia żywieniowców, przewodniczący Komitetu Żywienia Człowieka PAN oraz Polskiego Towarzystwa Nauk Żywieniowych, członek wielu innych polskich i międzynarodowych organizacji naukowych. Autor licznych podręczników, prac badawczych i publikacji, wielokrotnie nagradzany i wyróżniany. Człowiek wielkiego serca, powszechnie szanowany i ceniony w świecie, Mistrz dla wielu pokoleń naukowców i wychowanków, niezwykła Osobowość, Człowiek kochający życie i ludzi.

Stanisław Berger urodził się 13 września 1923 r. w Lublinie w rodzinie inteligencji pracującej z tradycjami patriotycznymi i niepodległościowymi. Ojciec Stanisława był prawnikiem i profesorem Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego, a matka nauczycielką. W Lublinie Stanisław ukończył szkołę podstawową, w czasie okupacji zdał konspiracyjnie tzw. małą maturę, a następnie uzyskał tytuł technika rolnego w polskiej szkole rolniczej w Czernichowie k. Krakowa. Walczył w podziemiu w oddziale AK, a później w armii gen. Berlinga; 22 kwietnia 1945 r. został ciężko ranny w walkach pod Budziszynem i, jak sam wspomina, cudem uratowany w miejscowym szpitalu, by w kilka miesięcy później, nie w pełni wyleczony z ran, dotrzeć do Lublina i zapisać się na studia na Wydziale Rolniczym nowo powstałego Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej. Tam uzyskał tytułu inżyniera rolnictwa, a w 1948 r. magistra nauk agronomicznych. W czasie studiów odbył praktyki specjalizacyjne, m.in. w Uczelni Rolniczej w Brnie, gdzie zgłębiał metody badań środków spożywczych i zasady przeprowadzania doświadczeń na zwierzętach. Odbyte praktyki specjalizacyjne miały znaczący wpływ na karierę naukową Profesora Stanisława Bergera.

Kariera akademicka i naukowa prof. Stanisława Bergera oraz osiągnięcia naukowe

Jeszcze w czasie studiów, od 1946 r., Stanisław Berger prowadził pracę naukowo-dydaktyczną jako asystent w Katedrze Fizjologii i Żywienia Zwierząt przy Wydziale Rolniczym UMCS w Lublinie.

W 1949 r. rozpoczął podyplomową praktykę specjalizacyjną w Dziale Higieny Żywienia w Państwowym Zakładzie Higieny (PZH) w Warszawie pod kierunkiem prof. dr Aleksandra Szczygła, a następnie od 1950 do końca 1957 r. kontynuował pracę w tym dziale, najpierw jako asystent naukowy, następnie adiunkt, a w końcu jako kierownik Pracowni Fizjologii Żywienia. W PZH zajmował się badaniami sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci i młodzieży, badaniem zawartości witaminy A i karotenoidów. Opublikował stosowaną do tego celu metodę ilościowego oznaczania tych związków w produktach roślinnych. Wykonywał także badania in vivo przyswajalności i aktywności biologicznej prowitaminy A. Jako zdolny młody naukowiec, specjalizujący się w analizie fizykochemicznej i biologicznej witaminy A i karotenoidów, za prowadzone badania w 1952 r. otrzymał nagrodę Ministra Zdrowia.

W 1951 r. na podstawie obronionej rozprawy doktorskiej pt. „Sezonowe wahania zawartości witaminy A i karotenu w mleku krów” Stanisław Berger uzyskał stopień doktora, a w 1954 r. otrzymał nominację na stanowisko zastępcy profesora w Katedrze Żywienia Zwierząt

SGGW, gdzie do 1959 r. prowadził prace badawcze i dydaktyczne, w 1959 r. został zatrudniony jako kierownik nowo powołanej Katedry Technologii i Higieny Żywienia Człowieka na Wydziale Rolniczym, która później została włączona do Wydziału Technologii Rolno-Spożywczej. W 1957 r. wyjechał jako stypendysta Fundacji Rockefellera na roczne studia i badania specjalistyczne w zakresie biochemii żywienia do Cornell University – Ithaca, N.Y. w USA, a następnie przez 4 tygodnie przebywał w uczelniach w Wielkiej Brytanii i w Uniwersytecie Rolnym w Wageningen w Holandii.

W 1961 r. Stanisław Berger uzyskał stopień naukowy doktora habilitowanego na podstawie rozprawy pt. „Ocena karotenu jako prowitaminy A na podstawie jego przyswajalności i konwersji do akseroftolu w różnych warunkach eksperymentalnych”, a następnie w wyniku dalszych działań naukowo-badawczych – tytuł profesora. Został zatrudniony w SGGW – najpierw na stanowisku profesora nadzwyczajnego (w 1966 r.), a później profesora zwyczajnego (w 1976 r.).

Szczególnie ważny etap pracy Stanisława Bergera w SGGW przypada na lata 1961–1962, kiedy wraz z prof. Eugeniuszem Pijanowskim brał aktywny udział w tworzeniu Wydziału Technologii Rolno-Spożywczej, jako sekretarz nowo powstającej Rady Wydziału oraz prodziekan w latach 1965–1966. W 1965 r. Stanisław Berger w ramach UNSF/FAO był przez 2 miesiące członkiem grupy profesorów wzywających placówki naukowe zajmujące się szkoleniem w zakresie żywności i żywienia w Szwecji, Wielkiej Brytanii i USA. W latach 1967–1971 został oddelegowany przez Ministerstwo Spraw Zagranicznych do pracy w sekretariacie FAO w Rzymie, jako konsultant ds. żywienia w Nutrition Division, Food Consumption and Planning Branch w zakresie planowania rozwoju rolnictwa światowego, szczególnie w Ameryce Łacińskiej, a następnie został szefem szkolenia żywieniowców w krajach rozwijających się i w tym charakterze kilkakrotnie wyjeżdżał do Indii.

W działalności naukowej prof. Stanisław Berger zajmował się głównie zagadnieniami związanymi z fizjologią żywienia, rolą witamin i białka w żywieniu człowieka oraz zagadnieniami polityki wyżywienia ludności, poświęcając szczególnie dużo uwagi badaniom witamin, zwłaszcza wit. A i beta-karotenu, w produktach spożywczych, ocenie żywieniowej nowych produktów białkowych, strukturze spożycia żywności w rodzinach wiejskich oraz gospodarowania żywnością. Dodatkowo Profesor Berger zajmował się również oceną sposobu żywienia i stanu odżywienia wybranych grup ludności, przygotowywał opracowania dla resortu przemysłu spożywczego i skupu.

Prof. Stanisław Berger w czasie swojej działalności w UMCS w Lublinie (1946–1949), w PZH (1950–1957), Politechnice Warszawskiej na Wydziale Chemii (1950–1952) oraz w SGGW (1954–1999) opublikował ponad 500 prac naukowych, artykułów przeglądowych i popularnonaukowych z zakresu nauki o żywności i żywieniu człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem roli witaminy A i metabolizmu białek oraz upowszechniania wiedzy z zakresu żywienia człowieka, a także ekonomiki i polityki żywienia zarówno w kraju, jak i na arenie międzynarodowej. Znacząca część tych prac była przygotowana w językach obcych, co rozslawiło nazwisko prof. Stanisława Bergera w międzynarodowych gremiach naukowych oraz zaowocowało zapraszaniem Go na liczne wykłady do zagranicznych uczelni i innych instytucji naukowo-badawczych.

Profesor Stanisław Berger jako autorytet w środowisku naukowym w kraju i za granicą

Jak stwierdził prof. dr hab., dr h.c. Włodzimierz Kamiński w ocenie dorobku naukowego, dydaktyczno-wychowawczego i organizacyjnego prof. Stanisława Bergera w związku z postępowaniem w sprawie nadania tytułu doktora honoris causa z dnia 29 maja 1994 r., „nazwisko Stanisława Bergera jest od blisko 50 lat znane i wysoko cenione w polskiej oraz światowej nauce technologii żywności i żywienia, a jego dorobek w każdym z ocenianych zakresów jest wybitny, ale szczególnie imponujący, niepowtarzalny i godzien najwyższego uznania jest w dziedzinie reprezentacji i upowszechniania polskiej nauki na forum międzynarodowym”.

Podobne opinie wygłaszał prof. dr hab. dr h.c. mult. Jan Gawęcki, twierdząc, że prof. Stanisław Berger jest dla środowiska polskich żywniowców człowiekiem wyjątkowym i posiada wszystkie przymioty autorytetu o wymiarze światowym. W ciągu 50 lat nie było i nie ma ważnej dla żywienia sprawy, przedsięwzięcia, instytucji czy organizacji, w której nie pojawiłoby się Jego nazwisko – od akcji „Mleko dla ucznia” po działalność w międzynarodowych organizacjach, takich jak FAO, WHO, UNICEF. Mądrość i ujmująca osobowość Profesora Bergera sprawiły, że powierzano Mu najbardziej odpowiedzialne funkcje: od kierownika katedry i dziekana wydziału po wiceprezydenta Światowej Unii Nauk Żywnościowych oraz szczególnie ceniono Jego towarzystwo i przyjaźń. Autorytet Profesora Stanisława Bergera zbudowały nie tylko niepodważalna rola w utworzeniu nauki o żywieniu człowieka i osiągnięcia badawcze oraz publikacyjne, ale również spektakularna osobowość, umiejętność nawiązywania kontaktów z ludźmi i ogromna otwartość we wzajemnych relacjach. Dzięki swej aktywnej pracy i działalności w skali międzynarodowej Stanisław Berger słusznie osiągnął niekwestionowaną pozycję i sławę światową oraz stał się jednym z najbardziej znanych w skali światowej w swej dziedzinie polskich naukowców.

Prof. Stanisław Berger – wspaniały wykładowca i przyjaciel studentów, niestrudzony popularyzator nauki o żywieniu człowieka

Prof. Stanisław Berger to nie tylko znakomity naukowiec, ale również wspaniały nauczyciel akademicki. Swoją pracę dydaktyczną opierał nie tylko na polskich i zagranicznych materiałach źródłowych, ale również na skryptach i podręcznikach oraz innych opracowaniach o charakterze dydaktycznym własnego autorstwa. Do swojej pracy dydaktycznej wprowadzał innowacyjne formy współpracy ze studentami. Zawsze traktował ich w sposób podmiotowy i dostrzegał w nich najważniejszą wartość uniwersytetu. Partnerski stosunek do młodych adeptów nauk żywnościowych studenci odwzajemniali serdecznością, zaufaniem i uznaniem Profesora Bergera jako autorytetu i wzoru prawdziwego nauczyciela akademickiego oraz wychowawcy.

Kolejnym pokoleniom żywniowców na świecie przekazał przesłanie w czasie 19. Kongresu IUNS w Bangkoku – jako laureat wyróżnienia Living Legend Award – nawiązał do słów starożytnego filozofa Diogenesa: „Cokolwiek czynisz, czyń roztropnie i patrz końca”. Dla

młodych naukowców dał wskazówki w postaci 6 P: be Passionate; be Patient; be ready to Publish and/or Patent, expect a Piece of luck, be ready to Promote, be Precise.

Pod Jego kierunkiem blisko 500 osób uzyskało tytuł zawodowy magistra inżyniera, kilkanaście osób stopień doktora, a kilka stopień doktora habilitowanego. Spod jego ręki wyszło kilku wybitnych profesorów. Bardzo liczna jest też grupa osób z kraju i zagranicy, którzy swoją karierę naukową, w większym lub mniejszym zakresie, właśnie Jemu zawdzięczają. Profesor był recenzentem kilkudziesięciu rozpraw doktorskich i habilitacyjnych oraz wniosków profesorskich, łącząc wnikliwość i krytycyzm oceny dzieła z życzliwością dla osoby jego twórcy.

Profesor Stanisław Berger poza wymienionymi już licznymi osiągnięciami naukowymi, dydaktycznymi i organizacyjnymi ma również ogromne zasługi w zakresie upowszechniania wiedzy z zakresu nauki o żywieniu człowieka, w prasie technicznej i codziennej, w encyklopediach i książkach kucharskich. Profesor opracował proste „wytyczne żywieniowe i receptę na długowieczność”, znane powszechnie jako „7 U”: **U**rozmaicenie; **U**miarkowanie; **U**regulowanie; **U**miejętne przygotowanie potraw; **U**prawianie sportu; **U**nikanie nadmiaru; **U**śmiechanie się. Te zasady są szeroko popularyzowane przy okazji realizowanych przez wychowanków Profesora programów edukacyjnych z zakresu żywienia człowieka.

Profesor prywatnie

Jak stwierdził Jego syn, Marcin Berger, „największą pasją Ojca była praca. Także podczas urlopów zazwyczaj coś pisał, sprawdzał, przygotowywał. Drugą Jego wielką namiętnością była działka. Wierny swojemu rolniczemu wykształceniu, na kilku tysiącach metrów kwadratowych nie uprawiał roślin ozdobnych, lecz ziemniaki, pomidory, łubin i facelię, a nawet żyto. Zawsze też zachęcał gości do chwycenia za łopatę czy grabie. Podróże, zwłaszcza pobyty w Indiach, rozbudziły w Ojcu zainteresowanie religiami świata. Zgodnie ze swą naturą, szukał raczej podobieństw niż różnic pomiędzy nimi. Choć odwiedził wiele krajów na każdym kontynencie, szczególne miejsce w Jego sercu zdobyła Szwajcaria. Miał tam przyjaciół – również adeptów nauk o żywieniu – a nawet przez kilka lat pełnił funkcję prezesa Towarzystwa Polsko-Szwajcarskiego”.

O uznaniu wielkiej osobowości i wielorakich zasług Profesora świadczyła duża liczba osób, które uczestniczyły w Jego pogrzebie 5 grudnia. Wzruszające były słowa pożegnania Mistrza w imieniu SGGW prorektor prof. dr hab. Marty Mendel i prof. dr hab. Krystyny Gutkowskiej, a także dyrektor Zespołu Szkół Gastronomicznych im. prof. Stanisława Bergera, który Profesor wspierał, służył radą i swą głęboką wiedzą.

Ja również mam osobistą ogromną wdzięczność dla Pana Profesora, nie tylko jako Jego studentka – Profesor nadał kierunek mojej drodze życiowej, proponując mi pracę w redakcji „Przemysł Spożywczy”, jako jej ówczesny redaktor naczelny i tej drodze dziennikarskiej jestem wierna do dziś. Dziękuję z całego serca Panie Profesorze za Pana życzliwość, zaufanie, mądrość oraz szczery uśmiech...

Non omnis moriar. Spoczywaj w pokoju!

Maria Joanna Przegalińska

Wspomnienie przygotowałam na podstawie rozdziału w obszernej monografii „Partnerstwo instytucjonalne w kształtowaniu zachowań żywieniowych w trosce o zdrowie publiczne”, wydanej z okazji 100-lecia urodzin prof. Stanisława Bergera, autorki: Krystyna Gutkowska, Anna Gronowska-Senger, Kazimiera Ćwiek-Ludwicka, wyd. SGGW.