

REDAKČNÍ RADA:

PŘEDSEDA: Ing. K. Hauser. ČLENOVÉ: L. Bahník, Ing. K. Brožek, prof. Ing. Dr J. Dyr, F. Hlaváček, Ing. R. Chlebeček, Ing. F. Karabec, Ing. M. Kotrlá, Ing. J. Kuthan, Ing. Dr J. Malcher, V. Marek, Ing. J. Maštovský, Ing. A. Nejedlý, Ing. B. Petr, M. Pramuk, Ing. M. Růžicka, Ing. Dr V. Salač, Ing. A. Seiler, V. Sekrt, Ing. J. Staněk, Ing. J. Tomášek, Ing. J. Tomíšek, J. Urban, V. Vulterin.

VEDOUcí REDAKCE: Ing. Dr A. Lhotský. — VÝKONNÝ REDAKTOR: V. Gregora.

ДОКУМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ

664.642.1

В. Понаш

Выход продукции на дрожжевых заводах. Автор проводит оценку возможности повышения выхода продукции на дрожжевых заводах. В статье обращено внимание главным образом на полунепрерывное и непрерывное производство дрожжей.

Бродильная промышленность 1, (1955), № 2, 26—29.

663.444 : 614.486

В. Влчек

Стерилизация отстойного сусла. Дается описание оборудования отстойного сусла. Отстойный котелок (монкину) заменили за насос, который проталкивает отстойное сусло через камерный фильтр-пресс в сборный чан осветленного сусла, которое в нем стерилизуют 15 минут при 80° C и сжатым воздухом направляют через противоположный холодильник на холодильные аппараты.

Бродильная промышленность 1, (1955), № 2, 30—31.

663.257.8

П. Блага

Искусственное старение виноградных вин. Существующий взгляд на технологические процессы приготовления виноградных вин допускает проводить искусственное старение, в особенности у вин нормального качества. Автор описывает различные озонизации, ультрафиолетовых лучей, ультразвука, электрофореза и магнетизма и инфракрасных лучей. Наибольшие возможности производственного использования имеет пока ультразвук, который необходимо применить незадолго до поставки потребителям. У инфракрасных лучей имеются также перспективы использования в практике виноделия.

Бродильная промышленность 1, (1955), № 2, 31—34.

663.4 : 668.47

В. Салач и З. Шауер

Смола в пивоваренной практике. Во второй части статьи (продолжение из № 1) проводят авторы оценку результатов осмолки, обращают внимание на значение вязкости смолки, фактора выпаривания, растворения в метиловом спирте для оценки состава смолки и кислотности. В таблицах даны результаты анализа двух смол, из которых одна удовлетворяет, а другая не удовлетворяет качеством. Далее дается подробное описание смолки пивоваренной посуды.

Бродильная промышленность 1, (1955), № 2, 34—36.

663.15 : 545.84

М. Поса

Хроматографический контроль сахаров при спиртовом брожении. При исследованиях хода инверсии и сбраживания сахаров была использована методика нисходящей разделительной хроматографии на трех промышленных спиртовых заводах, из которых первый работает по методу Жакемина, а остальные по методу Боанота. Было установлено, что инверсия со сбраживанием сахаров зависит в основном от физиологического состояния дрожжей, при чем не имеет значения, были-ли они приготовлены разбавиванием или сепарацией с применением кислой препарации, и от соблюдения технологического процесса.

Бродильная промышленность 1, (1955), № 2, 37—39.

661.731.5 : 336.51

Г. Том

Снижение себестоимости на уксусных заводах лучшего использования пространства. На примерах производственной практики указывает автор возможности снижения себестоимости главным образом за счет лучшего использования пространства при составлении производственного процесса, чем устраняется много трудоемкой работы, далее за счет лучшего использования самотока, что дает экономию тока для питания насосов, и, наконец за счет исключения скрепления производственных путей, результатом чего является более рациональная работа.

Бродильная промышленность 1, (1955), № 2, 39—41.

INHALTSDOKUMENTATION

664.642.1

V. Jonáš

Die Ausbeute in Presshefefabriken. Der Autor wertet die Möglichkeiten der Ausbeutesteigerung in der Hefefabrikation. Der wesentliche Teil des Artikels ist den Erkenntnissen über die halbkontinuierliche und kontinuierliche Presshefefabrikation gewidmet.

Kvasný průmysl 1 (1955). Nr. 2. 26—29.

663.444:614.486

V. Vlček

Die Sterilisation der Trubwürze. Es wird ein Betriebsschema für die Sterilisation der Trubwürze beschrieben, dadurch gekennzeichnet, dass die Trubtrommel ausgeschaltet und durch eine Pumpe ersetzt wird, die das Geläger in einer dünnen Schicht über die Filterpresse in einen Vorratsbehälter für die klare Würze befördert. Die Würze wird darin 15 Min. bei 80° C sterilisiert und wird dann mittels Luft über einen Gegenstrom-Nachkühler auf die Berieselungsapparate gepresst.

Kvasný průmysl 1 (1955). Nr. 2. 30—31.

663.257.8

J. Blaha

Die künstliche Alterung von Traubenweinen. Die heutige Stellungnahme zu den technologischen Richtlinien für die Traubenweineherstellung lässt die Durchführung der künstlichen Alterung zu, besonders beim Wein von Konsumqualität. Es wird die Wirkung von Ozonisation, UV-Strahlen, Ultraschall, Elektroforese und Infrarotstrahlung beschrieben. Die grössten Möglichkeiten der industriellen Ausnützung besitzt derzeit, der Ultraschall, der kurz bevor der Wein in den Verkehr gebracht wird, angewendet werden muss. Auch die Infrarotstrahlung hat eine Hoffnung auf die Anwendung in der Weinpraxis.

Kvasný průmysl 1 (1955). Nr. 2. 31—34.

663.4:668.47

V. Salač u. Z. Sauer

Pech in der Brauereipraxis. In dem zweiten Teil des Artikels (Fortsetzung aus der Nr. 1) bewerten die Autoren die Resultate des Pichversuches, behandeln die Bedeutung der Pechviskosität, des Verdampfungs-faktors, der Löslichkeit im Methanol für die Auswertung der Pechzusammensetzung und den Säuregrad. Es sind die Resultate der Analyse von zwei Pechen tabellarisch geordnet angeführt, davon eines geeignet und das andere ungeeignet. In weiterem wird das Bepichen der Brauereifässer ausführlich geschildert.

Kvasný průmysl 1 (1955). Nr. 2. 34—36.

663.15:545.84

M. Rosa

Chromatographisches Verfolgen der Zucker bei der Alkoholgärung. Für das Verfolgen des Inversionvorganges und der Zuckervergärung wurde die absteigende Verteilungschromatographie angewandt, und zwar in drei Melassebrennereien. Die eine arbeitet nach dem Jacquemin-, die anderen nach dem Boinot-Verfahren. Es wurde festgestellt, dass die Inversion zusammen mit der Zuckervergärung grundsätzlich von dem physiologischen Zustand der Hefe abhängt, ohne Rücksicht ob sie in dem Vormaischbottich oder durch die Separation verbunden mit dem Säurebad bereitet wurde und ohne Rücksicht auf die Einhaltung des technologischen Betriebsverfahrens.

Kvasný průmysl 1 (1955). Nr. 2. 37—39.

661.731.5:336.51

H. Thom

Herabsetzung der Selbstkosten in den Essigfabriken durch eine passende räumliche Anordnung. Mittels Beispiele aus der Betriebspraxis zeigt der Autor die Möglichkeiten der Selbstkosten-Herabsetzung auf, hauptsächlich durch eine vorteilhaftere räumliche Anordnung des Erzeugungsvorganges, durch welche sehr viel anstrengende Arbeit abgeschafft wird. Durch eine bessere Ausnützung des Selbstgefälles wird Strom zum Pumpenantrieb erspart und schliesslich durch Vermeidung von Kreuzungen der Erzeugungslinien wird eine zweckmässige Arbeit erreicht.

Kvasný průmysl 1 (1955). Nr. 2. 39—41.

PŘEDPLATNÉ PŘIJÍMÁ KAŽDÝ POŠTOVNÍ ÚŘAD I DORUČOVATEL

KVASNÝ PRŮMYSL. Vydává ministerstvo potravinářského průmyslu ve Státním nakladatelství technické literatury, n. p. Spálena 51, Praha II. — Vědovcí redakce: Ing. Dr A. Lhotský. — Výkonný redaktor: V. Gregora. — Otsik dovolen jen se svolením redakce. se zachováním autorských práv a s údaem pramene. — Redakce: Krakovská 8, Praha II, telefon 23 07 51. 23 16 90. — Rozšiřuje Poštovní novinová služba. — Vychází dvakrát ročně; toto číslo vyšlo 26. II. 1955. — Cena jednotlivého čísla 5 Kčs, roční předplatné 60 Kčs. — Objednávky se přijímají nejméně do konce běžného roku: zrušení odběru je možno toliko po úplném vyčerpání zaplaceného předplatného. — Tiskem Práce 01, n. p., Praha II, Václavské nám. č. 15, telefon 23 93 51. — Do sazby 28. ledna 1955, do tisku 21. února 1955, náklad 1450. — A-09622