

REDAKČNÍ RADA:

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

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

ДОКУМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ

663.52:331.875.2

A. Сайлер

Непрерывное брожение на паточном винокурном заводе. Автор дает три технологические схемы непрерывного брожения, применяемые в СССР, а именно: метод лауреата Сталинской премии Ф. И. Гладкова, метод научно-исследовательского института спиртовой промышленности в Киеве и метод Мальченко-Криштула.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 5, 74—76.

663.14:331.875.2

B. Стухлик

Полунепрерывный метод производства пекарских дрожжей. Автор дает сведения о полунепрерывном производстве пекарских дрожжей на дрожжевом заводе в Тренчине. Описывает главные принципы полунепрерывного производства и обращает внимание на различные производственные затруднения.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 5, 76—77.

663.12:621.381.4

H. Рентц

Активирование пивоваренных дрожжей. В статье дается описание достижений при активации отходных пивоваренных дрожжей для кормовых целей. Автор знакомит с методикой производства.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 5, 78—80.

663.837.5

H. Шилинек

Вермут — приное вино, главный представитель десертных вин. Автор знакомит со своим опытом приготовления вермута. Приводит основные требования качественного производства. В заключении знакомит с собственно применяемым методом производства.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 5, 81—82.

576.8:658.562:542.67

O. Бендова

Применение мембранных фильтров для санитарно-бактериологических анализов. Автор приводит результаты сравнительных анализов при определении кишечной палочки (E. Coli) в воде методом мембранных фильтров и методом Фикер-Партиш. Доказывает, что метод мембранных фильтров отличается большей простотой, требует меньшей затраты времени и главное является более точным.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 5, 82—83.

663.52:620.9

E. Грегор

Достижения в тепловом хозяйстве паточных винокурных заводов. Автор описывает принципы действия аппарата для перегонки спирта — ректификации непосредственно из бражки и брагоперегонного аппарата. Дает оценку этих двух аппаратов с точки зрения экономии тепловой энергии.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 5, 84—87.

663.2:330.603

H. Урбан

Винодели вводит заводской хозрасчет. В статье описывается опыт одного завода ЧБЗ с введением хозрасчета.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 5, 87—88.

В рубрике **обзора научно-исследовательских работ** находятся следующие статьи: 1. Исследование активности дезинфицирующих средств. 2. Сравнение активности некоторых дезинфицирующих средств. 3. Повышение выхода спирта в результате применения новых культур дрожжей. 4. Регенерация и дезинфекция пивоваренной фильтры. 5. Регенерация и дезинфекция пивоваренной фильтры.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 5, 89—90.

INHALTS-DOKUMENTATION

663.52:331.875.2

A. Seiler

Kontinuierliche Gärung in der Melassen-Brennerei. Der Autor beschreibt 3 technologische Methoden der kontinuierlichen Gärung, welche in der UdSSR benutzt werden. Es sind dies der Methode nach E. I. Gladky, Laureat des Stalin-Preises, die Methode der Forschungsanstalt für Brennerindustrie in Kijew und die Malchenko-Krištul-Methode.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 5, 74—76.

663.14:331.875.2

V. Stuchlík

Halbkontinuierliche Art der Erzeugung der Bäckerhefe. Der Autor informiert über die halbkontinuierliche Erzeugung der Bäckerhefe in der Hefefabrik von Trenčín. Er führt die Hauptkennzeichen der halbkontinuierlichen Erzeugung an und macht auf verschiedene Betriebsschwierigkeiten aufmerksam.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 5, 76—77.

663.12:621.384.4

J. Rentz

Aktivierter Brauereihefe. In diesem Artikel werden alle sich auf die Aktivierung des Vitamins D der Abfallbrauereihefe zu Futterzwecken beziehenden Feststellungen zusammengefasst. Der Autor macht uns mit der Erzeugungsmethode bekannt.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 5, 78—80.

663.837.5

J. Šilinek

Vermouth, ein gewürzter Wein, Hauptrepräsentant der Dessertweine. Der Autor führt seine Erfahrungen in der Erzeugung von Vermouth an. Er fasst die Grundbedingungen der Qualitätserzeugung zusammen. Am Schluss beschreibt er die von ihm angewandte Erzeugungsmethode.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 5, 81—82.

576.8:658.562:542.67

O. Bendová

Anwendung des Membranfilters bei sanitär-bakteriologischen Analysen. Der Autor berichtet über Vergleichsprüfungen bei der Feststellung von E. Coli im Wasser mittels der Methode des Membranfilters und der Methode von Ficker-Partsch. Er beweist, dass die Anwendung des Membranfilters einfacher, schneller und vor allem genauer ist.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 5, 82—83.

663.52:620.9

E. Gregor

Fortschritte in der Wärmewirtschaft der Melassen-Brennereien. Der Autor beschreibt das System eines kombinierten Apparates zur Erzeugung des Feinalkohols direkt aus der Maische und aus den Destillationsabdampfern. Er bewertet den kombinierten Apparat vom Standpunkte der Wärmewirtschaft.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 5, 84—87.

663.2:330.603

J. Urban

Weinwerke führen den innerbetrieblichen Chozrastschot ein. Im Artikel werden die bei der Einführung des innerbetrieblichen Chozrastschot gewonnenen Erfahrungen in einer Betriebsanlage der tschechoslowakischen Weinwerke angeführt.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 5, 81—82.

Es sind folgende Referate der gelösten Probleme in der Rubrik **Mitteilungen der Forschung**: 1. Untersuchung des Wirkungsgrades von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln. 2. Vergleich der Wirkungskraft einiger Desinfektionsmittel. 3. Erhöhung der Ausbeutemöglichkeit des Alkohols mittels der Einführung neuer Hefekulturen. 4. Regeneration und Desinfektion der Brauereifiltermasse.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 5, 89—90.

PŘEDPLATNÉ PŘIJÍMÁ KAŽDÝ POŠTOVNÍ ÚŘAD I DORUČOVATEL

KVASNÝ PRŮMYSL. Vydává ministerstvo potravinářského průmyslu ve Státním nakladatelství technické literatury, n. p., Spálená 51, Praha II. — Vedoucí redakce: Ing. Dr A. Lhotský. — Výkonný redaktor: V. Gregora. — Otisk dovolen jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údaem pramene. — Redakce: Krakovská 8, Praha II, telefony 23 07 51, 23 16 90. — Rozšiřuje Poštovní novinová služba. — Vychází dvakrát ročně; toto číslo vyšlo 23. 5. 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 20. 4. 1955, do tisku 18. 5. 1955. — Náklad 1450. A-09837