

REDAKČNÍ RADA:

PŘEDSEDA: Ing. K. Hauser. ČLENOVÉ: L. Bahník, Ing. K. Brožek, prof. Ing. Dr J. Dyr, F. Hlaváček, Ing. R. Chlebeček, K. Jedlíčka, Ing. F. Karabec, Ing. M. Kotrlá, Ing. J. Kuthan, Ing. Dr J. Malcher, V. Marek, Ing. J. Maštoský, 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.

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

ДОКУМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ

663.423.002

J. Vent

Новые достижения при культивировании хмеля. Улучшение нашего хмелеводства и повышение урожайности доброкачественного сырья — весьма важные задачи нашего земледелия, в решении которых принимают участие и работники Научно-исследовательского института хмелеводства.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 7, 147—150.

663.2(439)

V. Marek

Особенности Венгерского винодельческого массового производства. Автор дает описание винодельческого производства в Венгрии, а именно некоторых особенностей оборудования, организация и производства. Рекомендует заменить технологический процесс производства десертных и пряных вин Венгерским способом.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 7, 150—153.

663.52 : 66.074.438

C. Zelenka

Изменения концентрации водородных ионов и использование pH на сельско-хозяйственных винокуренных заводах. В статье доказываются важность оценки процесса брожения картофельных затворов на сельско-хозяйственных винокуренных заводах на основании определения pH, а не только лишь титрованием кислотности. Кроме того исследуются значения и причины изменений pH в процессе брожения.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 7, 152—155.

663.423

V. Salač, M. Kotrlá, M. Vančura

К вопросу целесообразной задачи хмеля при кипячении в еуелом. Авторы рекомендуют задачу хмеля частями. В начале кипячения $\frac{1}{4}$ общего задаваемого количества, $\frac{1}{2}$ после 40 минут кипячения и последнюю четверть 40 минут до окончания кипячения. Применяя этот способ задачи хмеля достигают наилучшего использования ценных составных частей хмеля и одновременно оптимального уравновешенного состояния частей экстракта солода, что способствует получению хорошего и полного вкуса.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 7, 155—159.

В рубрике сообщений об исследованиях находятся следующие статьи: 1. Использование концентрированной меласовой барды винокуренных заводов. 2. Влияние дубильных веществ хмеля на производство пива. 3. Использование хмелевой дробины для кормовых целей. 4. Производство осаживающих препаратов на основании амилотической плесени и отходов с мельниц.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 7, 160—162.

INHALTSdokUMENTATION

663.423.002

L. Vent

Neue Feststellung im Hopfenbau. Förderung unseres Hopfenbaues und Steigerung der Erträge des Qualitäts-Rohstoffes, das sind sehr wichtige Aufgaben unserer Landwirtschaft, um deren Erfüllung sich auch die Techniker der Forschungsanstalt in Saaz bemühen. Der Verfasser gibt eine Übersicht der neuesten Erkenntnisse vom Hopfenbau.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 7, 147—150.

663.2(439)

V. Marek

Spezialitäten in der ungarischen Weingrosserzeugung. Der Verfasser beschreibt die Weinerzeugung in Ungarn und zwar einige Spezialitäten in der Einrichtung Organisation und in der Erzeugung. Er empfiehlt die Änderung des technologischen Verfahrens in der Erzeugung von Dessert- und gewürzten Weinen nach ungarischer Methode.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 7, 150—153.

663.52:66.074.438

S. Zelenka

Änderungen der Wasserstoffionenkonzentration und Ausnützung pH in landwirtschaftlichen Spiritusfabriken. In diesem Artikel wird die Wichtigkeit der Beurteilung der Kartoffelmaische im Laufe der Gärung in landwirtschaftlichen Spiritusfabriken auf der Basis der pH Messungen und nicht nur auf der Basis der Titrationsazidität bewiesen. Ausserdem werden der Verlauf und die Ursachen der Änderung des pH Wertes im Verlauf der Gärung studiert.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 7, 152—155.

663.423

V. Salač, M. Kotrlá, V. Vančura

Studie über die zweckmässige Hopfengabe beim Hopfenkochen. Die Verfasser empfehlen die Zugabe des Hopfens in drei Hopfengaben: Am Anfang des Würzerkochens $\frac{1}{4}$ der gesamten Hopfengabe, $\frac{1}{2}$ nach 40 Min. des Hopfenkochens und das letzte Viertel 40 Min. vor dem Ende des Würzerkochens. Auf solche Weise erreicht man sowohl die bestmögliche Ausnützung der wertvollen Hopfenbestandteile, als auch die bestens ausgewogenen Proportionen der Maltzextraktbestandteile was zu der Bildung eines ausgeglichene Geschmacks beiträgt.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 7, 155—159.

In Forschungsmittellungen befinden sich folgende Berichte über die gelösten Probleme: 1. Ausnützung der verdunsteten Melassenschlempe. 2. Anteil der Gerbestoffe in der Biererzeugung. 3. Ausnützung der Hopfentreiber für Futterzwecke. 4. Erzeugung der Verzuckerungsmittel auf der Basis der amylolytischen Schimmel und Müllerabfälle.

Kvasný průmysl 1 (1955), č. 7, 160—162.

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 dovolu 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 dvanáctkrát ročně; toto číslo vyšlo 23. 7. 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 Ol. n. p., Praha II, Václavské nám. č. 15, telefon 23 93 51. — Do sazby 18. 6. 1955. do tisku 16. 7. 1955. — Náklad 1450. A-09900