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. Růžička, 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.

ДОКУМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ

Л. Догнал: Соревнования по качеству и урожайности пивоваренных ячменей

Автор описывает организационно-технические мероприятия по соревнованиям в связи с оломоуцким движением за высокую урожайность и высокое качество пивоваренных ячменей. В отличие от соревнований заграницей в нашем соревновании принимают непосредственное участие культиваторы, обязанности и права которых заранее установлены.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 4, 73.

В. Карел: Спирты в пиве

В статье дается перечень результатов определений, при помощи которых автор разъясняет причины жалоб потребителей на головную боль после потребления пива. Автор уделяет внимание главным образом высшим спиртам, их образованию в пиве, физиологическому действию и аналитике.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 4, 75.

Г. Клазар: Заграничное экспортное пиво

Автор дает оценку средств для повышения физико-химической стойкости экспортного пива. Требуемой долговременной стойкости пива можно достигнуть при определенных условиях целесообразным подбором сырья, соответствующим изменением технологического процесса и применением стабилизаторов. В статье даются анализы экспортных сортов пива изготовляемых на известных европейских пивоваренных заводах.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 4, 77.

В. Стухлик: Селективные методы применяемые при выборе и заготовке маточных дрожжей на дрожжевом заводе в Тренчине

Дано описание методики селекции маточных дрожжей для дрожжевых заводов, являющейся результатом опыта полученного на дрожжевом заводе в Тренчине. Приведенную методику селекции возможно применить и на других заводах.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 4, 79.

В. Мича: Проблематика и методы определения стойкости дрожжей

Автор дает сравнение существующих методов определения стойкости дрожжей для обсуждения их верности и скорости. Проба в чашке Петри в сухом состоянии является основным методом. Совпадающие результаты, но за время на два дня раньше, дает кондуктометрический метод, который по мнению автора является перспективным для нормальной оценки стойкости дрожжей.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 4, 81.

Й. Старка: Промышленные энзимы

Перечень работ по промышленным энзимам с полной литературой.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 4, 83.

В. Гулач: Необходимость осторожного обращения с молодым вином

Статья обращает внимание на возможность чрезмерного распада кислот при длительной настойке молодого вина на дрожжах. Чтобы не нарушить гармонию вина 1955 г., автор приводит принципы правильного технологического процесса при обработке винограда содержащего относительно небольшое количество сахара и большое количество кислот.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 4, 87.

В. Фиц: Защита виноградников от поздних весенних морозов

В статье обращено внимание на правила, по которым необходимо вести предупредительную защиту от возвращающихся и текущих морозов уже при высаживании виноградников. Подробно описано применение непосредственных предохранительных средств от поздних весенних морозов, как, например, окуривание, покрытие бумажными колпаками и соломенными вехами.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 4, 88

Технический контроль

Э. Минарик: Рефрактометрическое определение спирта и экстракта в винах

Из-за рубежа

В несколько строк

INHALTSDOKUMENTATION

L. Dohnal: Wettbewerbe der Braugersten

Der Autor beschreibt die organisatorische Sicherstellung und technische Durchführung unserer Wettbewerbe der Braugersten, angegliedert an die Olmützer Bewegung für höhere Ergebnisse und Qualität. Zum Unterschied von den ausländischen Wettbewerben sind bei uns die Produzenten deren Pflichten und Rechte im vorhinein festgesetzt wurden direkt an unseren Wettbewerben beteiligt.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 4, 73

V. Karel: Alkohole im Bier

Der Artikel bringt eine Uebersicht der Ergebnisse der Untersuchungen, mit denen der Autor die Ursachen der Beschwerden der Verbraucher über Kopfschmerzen nach Genuss von Bier erklärt. Er beschäftigt sich in der Hauptsache mit höheren Alkoholen, ihrer Entstehung im Biere, ihrer physiologischen Wirkung und ihrer Analytik.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 4, 75

G. Klazar: Ausländische Exportbiere

Der Autor diskutiert Massnahmen zur Erhöhung der physikalisch-chemischen Stabilität der Exportbiere. Unter gewissen Bedingungen, durch Wahl geeigneter Rohstoffe, Anpassung technologischer Verfahren und Benützung von Stabilisatoren kann die verlangte langdauernde Haltbarkeit des Bieres erreicht werden. Im Artikel werden die Analysen der Exportbiere der bedeutendsten europäischen Brauereien angeführt.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 4, 77

V. Stuchlík: Die bei der Auswahl und Hefenführung in der Trenčiner Presshefefabrik angewendeten Selektionsmethoden

Im Artikel wird die Methodik der Selektion der Ausstellhefe für die Presshefefabriken beschrieben, wie sie sich aus den in der Hefefabrik in Trenčín gewonnenen Erfahrungen ergibt. Diese Selektionsmethodik kann auch in anderen Betrieben angewendet werden.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 4, 79

B. Míča: Die Problematik und die Methoden zur Bestimmung der Haltbarkeit der Presshefe

Der Autor vergleicht die bisherigen Methoden zur Bestimmung der Haltbarkeit der Hefe, um ihre Verlässlichkeit und Geschwindigkeit zu beurteilen. Die grundlegende Methode ist die Prüfung in der Petrischale in trockenem Zustande. Übereinstimmende Ergebnisse jedoch in einer etwa um zwei Tage kürzeren Frist bietet die konduktometrische Methode, die nach Ansicht des Autors die grösste Aussicht hat, laufend zur Beurteilung der Haltbarkeit der Hefe zu dienen.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 4, 81

J. Stárka: Industrielle Enzyme.

Übersicht der Arbeiten über industrielle Enzyme mit kompletter Bibliografie.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 4, 83

V. Hulač: Achtung auf junge Weine

Der Artikel macht auf die Möglichkeit des übermässigen Abbaus der Säuren infolge langer Lagerung des jungen Weines auf dem Hefesatz aufmerksam. Der Autor rekapituliert die Grundsätze richtigen technologischen Verfahrens beim Verarbeiten von Trauben die verhältnismässig wenig Zucker und viel Säuren enthalten, damit die Harmonie des Weines, Jahrgang 1955, nicht gestört werde

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 4, 87

V. Fic: Schutz der Weingärten vor späten Frühlingsfrösten

Im Artikel wird auf die Regeln aufmerksam gemacht, nach denen sich der präventive Schutz gegen inverse und Radiationsfröste schon bei der Anlage der Weingärten richten soll. Die Benützung direkter Schutzmittel gegen späte Frühlingsfröste und zwar Verräucherung, Bedeckung mit Papierhüten und Strohwischen ist ausführlich beschrieben

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 4, 88

Technische Kontrolle

E. Minarik: Refraktometrische Bestimmung von Alkohol und Extrakt im Wein

Aus dem Auslande

Kleinigkeiten

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: R. Biehalová. — Otisk dovolen jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene. — Redakce: Krakovská 8, Praha II, telefony 23 07 51, 23 16 90. — Rozšiřuje Poštovní novinová služba. — Vychází dvanáctkrát ročně; toto číslo vyšlo 24. 4. 1956. — Cena jednotlivého čísla 5 Kčs, roční předplatné 60 Kčs. — Objednávky se přijímají nejméně do konce běžného roku; odběr lze zrušit toliko po úplném vyčerpání zaplaceného předplatného. — Tiskem Práce 01, n. p., Praha II, Václavské nám. č. 15, telefon 23 93 51. — Do sazby 17. 3. 1956, do tisku 17. 4. 1956. — Náklad 1800.

A-04235