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, Dr R. Feig, Ing. F. Beneš.

ДОКУМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ

В. Салач: К оценке аромата хмеля

Автор дает сведения о возможности объективной оценки аромата хмеля, который является одним из главных знаков при коммерческой оценке и является специфическим для хмеля отдельных районов. С этой точки зрения можно считать инструктивными в особенности данные при определении числа окисляемости, которое можно быстро определить. Приводит таблицу, в которой находятся данные о содержании эфирных масел и числа окисляемости в наиболее известных сортах местных и зарубежных хмелей.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 10, 219

Л. Догнал: Микрофлора растений ячменя

Автором дан подробный перечень паразитных микроорганизмов наших ячменей, среди которых чаще всего встречаются грибки, менее часто бактерии а в последнее время были обнаружены также некоторые вирусы. Микрофлора ячменя может иметь неблагоприятное влияние на технологический процесс в солодовне и на качество готовой продукции.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 10, 220

Й. Суковатый, Й. Навратил: Теория отгонки спирта

Авторами дан перечень математических взаимоотношений, действительных для отгонки спирта. Статья содержит расчет простой дестиляции, расчет взаимоотношений при отгонке спирта в колоннах, расчет расхода пара, и пополнена практическими примерами.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 10, 225

Й. Гронček, В. Вистер: Субмеретное укеуспокиелое брожение

Статья содержит перечень результатов лабораторных и производственных испытаний с приготовлением уксуса субмерсным брожением. Содержит в особенности данные о приготовлении чистых культур, условиях селекции, влиянии состава субстрата, влиянии температуры, pH, переокисления, ингибиторах и контаминации. Было установлено, что на производственном оборудовании повышается кислотность на 2,6 до 2,8 % в течение 24 часов. Производительность субмерстного генератора в восемь раз больше чем генератора Фрингса имеющего объем 20 м³.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 10, 227

Ярослав Патек: О стабилизации вина в бутылках

В статье перечисляются наиболее частые причины ухудшения качества и указываются практические превентивные мероприятия для охраны вина от мути и к обеспечению удовлетворительной стабилизации.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 10, 230

Технический контроль

Й. Лацины: Определение редуцирующих веществ в сброженном мелассовом заторе

Исследования и производство

Й. Томишек, Й. Махач: Скорое определение сухого вещества дрожжей

Из-за рубежа

Наша фаховая литература

В несколько строк

INHALTSDOKUMENTATION

V. Salač: Aroma des Hopfens

Der Verfasser referiert über die Möglichkeiten der objektiven Beurteilung des Hopfenaroma. Das Hopfenaroma ist einer der wichtigen wertbestimmenden Faktoren des Hopfenhandels und gleichzeitig auch ein spezifisches Merkmal für Hopfen der einzelnen Anbaugebiete. Von diesem Standpunkte könnte man namentlich die Werte der Oxydationszahlen als sehr instruktiv betrachten, die sich auch schnell bestimmen lassen. Dem Artikel ist eine Tabelle beigefügt mit analytischen Angaben über den Gehalt von Hopfenöl und Oxydationszahlen einiger bekanntesten in- und ausländischen Hopfen.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 10, 219

L. Dohnal: Mikroflora der Gerstenpflanze

Der Verfasser gibt eine ausführliche Übersicht der parasitischen Mikroflora unserer Gersten an, zwischen denen meistens Pilze, weniger oft Bakterien vorhanden sind. In letzter Zeit wurden auch einige Virus festgestellt. Diese Mikroflora der Gerste könnte einen ungünstigen Einfluss auf den technologischen Prozess in der Mälzerei sowie auch auf die Qualität des fertigen Malzes ausüben.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 10, 220

J. Sukovatý, J. Navrátil: Theorie der Alkoholauskochung

Die Autoren geben eine Übersicht der mathematischen Beziehungen bei der Alkoholauskochung. Der Artikel enthält die Berechnung sowohl der einfachen Destillation als auch der Beziehungen bei der Auskochung des Alkohols in den Kolonnen, die Berechnung des Dampfverbrauches und ist mit einigen Beispielen aus der Praxis ergänzt.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 10, 225

J. Hroněek, V. Wister: Die submersen Essiggärungen

In dem Artikel wurde eine Übersicht der Resultate der Laboratorium- sowie Praxisversuche submerser Erzeugung des Gärungessigs angeführt. Der Artikel enthält namentlich die Angaben über die Gewinnung der Reinkultur, über die Bedingungen der Selektion, über den Einfluss der Zusammensetzung des Substrates, der Temperatur, pH, der Überoxydation, Inhibitoren und Kontamination. Es wurde festgestellt, dass in den Betriebseinrichtungen die Azidität um 2.6 bis 2,8 % in 24 Stunden steigt. Deswegen ist die Leistung des submersen Essigbildners ungefähr achtmal grösser als die des Fringsen Grossessigbildners mit 20 m³ Inhalt.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 10, 227

J. Pátek: Die Stabilisierung von Flaschenwein

Im Artikel werden die häufigsten Ursachen des Verderbens rekapituliert und praktische Präventivmassnahmen zum Schutze des Weins vor Trübung und zur Sicherung einer wunschgemässen Stabilisierung angeführt.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 10, 230

Technische Kontrolle

J. Laciný: Bestimmung der reduzierenden Stoffe in vergorener Melassenmaische

Forschung und Betrieb

J. Tomíšek, J. Machač: Schnellbestimmung der Trockensubstanz von Presshefe

Aus dem Auslande

Unsere Fachliteratur

Kleinigkeiten

PŘEDPLATNÉ PŘIJÍMÁ KAŽDÝ POŠTOVNÍ ÚŘAD I DORUČOVATEL

KVASNÝ PRŮMYSL Vydává ministerstvo potravinářského průmyslu a výkupu zemědělských výrobků ve Státním nakladatelství technické literatury, n. p., Spálená 51, Praha II. — Vedoucí redakce: Ing. Dr A. Lhotský. — 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 23. 10. 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. 15, telefon 23-93-51. — Do sazby 19. 9. 1956, do tisku 16. 10 1956. — Náklad 1800. A-05761