

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. Kotrba, 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, Dr R. Feig, Ing. F. Beneš.

ДОКУМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ

Л. Догнал: Микрофлора ячменя и солода

По содержанию статья является продолжением предшествующей статьи, опубликованной в 10 номере нашего журнала. В ней дается систематический перечень микроорганизмов, которые встречаются как на собранном и хранящемся ячмене, так и на зеленом солоде. Особое внимание уделено видам, которые могут иметь неблагоприятное влияние на технологический процесс.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 11, 243

И. Гуммель, Р. Хлебечек: Стабилизация пива фильтрацией и стерильным разливом.

Авторы дают оценку метода стабилизации пива ультрафильтрацией и стерильным разливом на основании практических наблюдений и собственных исследований. Указывают условия обычной и стерилизационной фильтрации и сопоставляют метод стерильной фильтрации с проточной пастеризацией. Исследование стерилизации бутылок сернистой кислотой привело к заключению, что метод стерильного разлива не является при правильном выполнении методом консервирующим.

Во второй части статьи дано описание оборудования для стерильного разлива пива в бутылки и указываются требования предъявляемые к отдельным узлам бутылочной линии.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 11, 249

Б. Мелихар: Уловители ешвухных масел применяемые в советской спиртовой промышленности

Автор ссылается на свою статью в № 7 нашего журнала, которую пополнит сведениями о действии уловителей сивушных масел, применяемых в настоящее время в СССР.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 11, 253

И. Коштал: Результаты опытного производства уксуса суб- мерным брожением

В статье даны сведения об опытном оборудовании Тома-Кутала (Оломоуц-Павловице) и Грончека-Вистера (Жилина) в сооставление с подобным польским оборудованием Яхимовича. Дано описание производственного оборудования Грончека-Вистера. Во всех случаях применяется в качестве сбраживаемого субстрата вино и смесь вина с спиртовым затормом. Полученные результаты собраны в таблице, по которой видно, что наилучшие результаты были получены на опытном оборудовании Грончека-Вистера, у которого при самом коротком времени ферментации была получена наибольшая производительность. Интерес представляют также результаты производственного опыта.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 11, 256

Технический контроль.

Д. Крачалова: Рефрактометрическое определение сахарозы в сладких спиртных напитках.

Из-за рубежа

Фаховая литература

В несколько строк

INHALTSdokUMENTATION

L. Dohnal: Mikroflora der Gerste und des Malzes

Der Autor knüpft an seinen Artikel in No. 10 unserer Zeitschrift an. In systematischer Übersicht berichtet er über Mikroorganismen, die teils auf geleerten und gelagerten Gersten, teils auf dem Grünmalz sich vermehren. Es wird speziell auf solche Mikrobenarten hingewiesen, die einen schädlichen Einfluss auf der Tenne ausüben könnten.

Kvasný, průmysl 2 (1956), č. 11, 243

J. Hummel, R. Chlebeček: Erhöhung der Bierstabilität durch Filtration und Sterilabfüllung

Auf Grund ausführlicher Durchforschung der Problematik und eigener Forschungen bewerten die Autoren die Methoden der Bierstabilisierung durch Filtration und keimfreie Abfüllung. Sie führen die Bedingungen der einfachen Filtration sowie auch der Sterilfiltration an, und vergleichen die Methode der Sterilfiltration mit der Durchflusspasteurisation. Es hat sich erweisen dass die Methode der Entkeimung von Flaschen durch Schwefeldioxyd bei vorsichtiger Durchführung der Sterilabfüllung keine Konservierungsmethode darstellt.

Im zweiten Teil des Artikels ist maschinelle Einrichtung für Sterilabfüllung von Flaschen beschrieben und gleichzeitig Aufforderungen auf einzelne Maschinenteile der Flaschenanlage angeführt.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 11, 249

B. Melichar: In der Spiritusindustrie der SSSR benutzten Fuselölabscheider

Der Autor knüpft an seinen Artikel in No. 7 unserer Zeitschrift an, welchen er durch Informationen über die gegenwärtig in der SSSR verwendeten Fuselölabscheider ergänzt.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 11, 253

J. Košťál: Ergebnisse der Versuchserzeugung von Essig durch submerse Gärung

Im Artikel sind Angaben über eine Versuchseinrichtung nach Thom-Kutal (Olomouc-Pavlovic) und Hronek-Wister (Zilina) angeführt, im Vergleich mit ähnlicher polnischer Einrichtung nach Jachimowicz. In weiterem ist auch die Betriebseinrichtung nach Hronek-Wister beschrieben. Als Gärsubstrat wurde in allen Fällen Wein oder Wein mit Alkoholmaische verwendet. Aus der tabellarischen Übersicht ist ersichtlich, dass die besten Resultate mit der Versuchseinrichtung Hronek-Wister erzielt wurden, da in der kürzesten Zeit die höchste Leistung erreicht wird. Bemerkenswert sind auch die Resultate des Betriebsversuches.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 11, 256

Technische Kontrolle

D. Kráčalová: Refraktometrische Saccharosebestimmung in gesüssten Spirituosen

Aus dem Auslande

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. — Otsik dovolen jen se svolením redakce, se zachování autorských práv a s údajem pramene. — Redakce: Krakovská 8, Praha II, telefon 23-07-51, 23-16-90. — Rozšiřuje Poštovní novina služba. — Vychází dvacetkrát ročně; toto číslo vyšlo roku 22. 11. 1956. — Cena jednotlivého čísla 5 Kčs, roční předplatná 60 Kčs. — Objednávky se přijímají nejméně do konce běžného roku; odův. lze zrušit toliko po úplném vyčerpání zaplaceného předplatného. — Tiskem Práce 01, n. p., Praha II, Václavské nám. 15, telefon 23-93-51. — Do sbazby 19. 10. 1956, do tisku 16. 11. 1956. — Náklad 1800. A-05868

1956, do tisku 16. 11. 1956. — Náklad 1800.

A-05868