

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

Ф. Главачек: Затруднения при осахаривании

Статья имеющая практическое назначение, в которой автор указывает на условия правильного осахаривания заторов и наиболее частые причины осахаривания замедленного и несовершенного. Показаны производственные мероприятия для предотвращения затруднений вызванных сырьевыми материалами, плохой манипуляцией при отварке и неудовлетворительной работой машинного оборудования.

Kvasný průmysl 3 (1957), № 2, 25

В. Влчек, Й. Шмидт: Новое направление оценки качества пивоваренного ячменя

Авторами дан очерк методики при выборе новых сортов пивоваренных ячменей в Чехословацкой республике. Требуется, чтобы новый сорт даже в случае ухудшенных производственных условий с точки зрения культивирования имел показательно лучшие свойства в отношении качества, чем сорта, имеющиеся в настоящее время. Качество пивоваренного ячменя заверяется как опытным культивированием отдельных сортов и опытами с рапидизацией, так и опытным приготовлением солода и опытными варками пива.

На основании полученного опыта авторы заключают, что кроме подробного аналитического контроля, солодо-растительных и варочных микроопытов и полупроизводственных исследований надо также заверить качество каждой новой культуры производственным опытом в сравнение с испытанным сортом контрольным. Целесообразность этого требования подтвердили производственные опыты в кампании 1955/56, во время которых между новым и контрольным сортом не были найдены значительные различия при аналитической оценке, но пиво, приготовленное из нового сорта, имело меньшую физико-химическую стойкость и более грубоватый вкус.

Kvasný průmysl 3 (1957), № 2, 26

Т. Жвачек, Й. Барта, Й. Винтика: Инфекция при спиртовом брожении мелассовых заторов

Инфекция бродящих мелассовых заторов вызвана микроорганизмами рода *Lactobacillus*, при чем гетероферментативные виды представлены в особенности видом *L. buchnerii*, который вызывает сильную агглютинацию дрожжей.

Большинство изолированных видов *Lactobacillus* сбраживает прежде всего глюкозу и фруктозу а потом сахарозу и рафинозу; меллибоза сбраживается сильно.

Смешанные культуры с дрожжами могут сбраживать мелассовые заторы до "нулевого остаточного сахара", содержание которого не является поэтому объективным показателем правильного брожения.

Kvasný průmysl 3 (1957), № 2, 28

Й. Кутган: Механизация работ связанных с приемкой картофеля

Автор дает описание оборудования для механизации приема картофеля, целесообразных главным образом для малых и средних заводов. Прежде всего это будут устройства для разгрузки повозок, автомашин и прицепов, оборудование для транспорта от разгрузки до свалки, разгрузка водой и применение запасных ящиков для лучшего использования средств транспорта.

Kvasný průmysl 3 (1957), № 2, 30

Д. Врана - Гейналова: Влияние корнеплодной картофельной воды на бутанол-ацетонное брожение

Автор исследовал возможности сбраживания отходов крахмало-паточного производства на бутанол и ацетон лабораторными опытами выполненными в среде содержащей 5 % и 7 % сахара. Результаты были статистически разработаны биометрическими методами.

Было найдено, что крахмало-паточные отходы можно использовать с немного лучшими результатами чем картофельные заторы. Брожение с корнеплодной водой более равномерно, в особенности имеют место меньшие колебания в процентном соотношении отдельных растворителей.

Kvasný průmysl 3 (1957), № 2, 32

Й. Суковатый: Перегоночные колонны с ситовыми поддонами

Автор описывает новый способ перегонки сброженных заторов в перегоночных колоннах с ситовыми поддонами. Математически объясняет правильную работу дистилляции, смену ветчин имеющих влияние на повышение производительности, указывает на экономии материалов и выгоды машинного выполнения в сравнение со старым способом перегонки в колоннах с калотными поддонами.

Kvasný průmysl 3 (1957), № 2, 36

Новости в литературе

Из - за рубежа

В несколько строк

INHALTSDOKUMENTATION

F. Hlaváček: Die Schwierigkeiten bei der Verzuckerung

Ein zur Praxis eingestellter Artikel, in dem der Autor die Bedingungen der normalen Verzuckerung der Maischen sowie die Gründe einer langsamen und unvollkommenen Verzuckerung rekapituliert. Es werden Anregungen für den Betrieb gegeben, welche diese Schwierigkeiten verhindern können, die durch Rohstoffe, fehlerhafte Manipulation beim Maischen und durch die schlechte Funktion der maschinellen Einrichtung eintreten können.

Kvasný průmysl 3 (1957) Nr 2, 25

V. Vlček, J. Schmidt: Neue Qualitätsbeurteilung der Braugersten

Die Autoren führen eine Übersicht von dem Verlauf der Selektion der neuen Braugerstensorten in CSR an. Man verlangt, daß die neue Sorte, auch bei verschlechterten Erzeugungsbedingungen, bessere Eigenschaften für die Züchtung und bessere Qualität aufweist, als es bei den bisherigen Sorten der Fall war. Der Qualitätswert der Braugersten wird einerseits durch die Sorten- und Rayonisierungsversuche festgestellt, andererseits durch die Mälzungs- und Sudversuche.

Die Autoren leiten aus den bisherigen Erfahrungen ab, daß es nötig ist den Wert einer jeden neuen Sorte außer der genauen analytischen Kontrolle, der Kleinmälzung, Laborator- und Halbbetriebsversuche auch durch einen Betriebsversuch parallel mit einem Kontrollversuch einer erprobten Sorte zu beurteilen. Die Berechtigung dieser Forderung wurde durch die Betriebsversuche in der Kampagne 1955/56 bekräftigt, bei welcher keine wesentlichen analytischen Unterschiede zwischen der neugezüchteten und der Kontrollsorte feststellbar waren, daß jedoch das Bier aus der

neugezüchteten Sorte eine niedrigere physikalisch-chemische Stabilität und größeren Geschmack hatte.

Kvasný průmysl 3 (1957) Nr 2, 26

O. Zváček, J. Barta, J. Vintika: Infektion bei der alkoholischen Gärung der Melassenmaischen

Die Infektion der gärenden Melassenmaischen in der Alkohol-Industrie verursachen nur die Mikroorganismen des Stammes *Lactobacillus*, wobei die heterofermentativen Typen besonders durch die Gattung *L. buchnerii* repräsentiert werden, welcher eine starke Agglutination der Hefe verursacht.

Der Großteil der von isolierten *Lactobacillus* Typen vergärt die Glukose und die Fruktose vor der Sacharose und der Rafinose; die Melibiose wird stark vergärt.

Die Mischkulturen mit Hefen können die Melassenmaischen bis auf „den Nullpunkt des Restzuckers“ vergären, dessen Gehalt darum nicht ein objektives Kriterium einer richtigen Gärung ist.

Kvasný průmysl 3 (1957) Nr 2, 28

J. Kuthan: Die Mechanisation der mit der Kartoffelübernahme verbundenen Arbeiten

Der Autor beschreibt eine Einrichtung für die Mechanisation der Kartoffelübernahme, welche besonders für die kleinen und mittelgroßen Betriebe geeignet ist. Es sind dies hauptsächlich die Kippanlagen der Fuhrwerke, der Autos und der Schleppwagen, die Transporteinrichtung von den Kippanlagen zur Deponie, das Ausladen durch Ausschwennen und die Benützung von Reservekisten zur besseren Ausnützung der Verkehrsmittel.

Kvasný průmysl 3 (1957) Nr 2, 30

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 dovolu jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene. — Redakce: Krakovská 8, Praha II, telefon 23-07-51, 23-16-90. — Rozšiřuje Poštovní novinová služba. — Vychází dvanáctkrát ročně; toto číslo vyšlo 26. 2. 1957. — Cena jednotlivého čísla 5 Kčs, roční předplatné 60 Kčs. — Objednávky se přijímají nejméně do konce běžného roku; odběr lze zrušit toliko po úplném vyčerpaní zaplaceného předplatného. — Tiskne Knihtisk n. p., provozovna 02, Praha VII, Za viaduktem 8. — Do sazby 4. 1. 1957, do tisku 18. 2. 1957. — Náklad 1600.