

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. Růžicka, Ing. Dr V. Salač, Ing. A. Seiler, V. Sekrt, Ing. J. Staněk, Ing. Dr V. Stuchlík, Ing. J. Tomásek, Ing. J. Tomísek, J. Urban, V. Vulterin, Dr R. Feig, Ing. F. Beneš.

DOKUMENTACE SOUDROŽNOSTI

M. Trkal a A. Doležalová: **Určování vůně sladu objektivním způsobem.**

Autoři se pokusili charakterizovat intenzivnost vůně sladu množstvím letuších aromatických látek, které vydestilovaly ze sladu proudem inertního plynu, a jejich množství určovali permanganátním způsobem.

Při použití předloženého způsobu oni zkoumali vůni sladu různých typů v závislosti od času a způsobu uchování. Nejvyšší snížení množství aromatických látek bylo zjištěno u sladu pšeničného typu.

Kvasný průmysl 3 (1957) No 5, 98

J. Jánček: **Průmyslový způsob výroby vysokoproduktivního sušičného zařízení Růžického.**

Autoři zkoumali vlastní průmyslový způsob, který potvrdil vysokou produktivnost nové sušičky Růžického s přirozenou rychlostí při vysoké kvalitě připraveného sladu. Autoři přicházejí k závěru, že tento typ sušičky rovnocenně vysokoproduktivní sušičkou zahraniční konstrukce.

Kvasný průmysl 3 (1957), No 5, 101

B. Bilek: **Úbytek při výrobě piva (ukončení).**

Autoři diskutují různé způsoby určování objemných úbytků v intervalech od ochlazení srať do rozlívání piva v transportní nádobě, s udušením osobitě pozornosti různým výsledkům, které kolísají v souladu s použitelným způsobem výpočtů. Matematicky odvozeným způsobem přicházejí k závěru, že údaje nejvíce odpovídající skutečnosti lze získat, pokud se vezme v úvahu extrakt zraťovaného sladu, a ne jen přesný počet koncentrace piva připraveného k prodeji a vykonání normy zrať standardního sladu na 1 kg připraveného piva.

Kvasný průmysl 3 (1957), No 5, 103

B. Melichar: **Nový způsob destilace s dvojnásobným účinkem**

Článek uvádí údaje o novém způsobu destilace podle patentu francouzské firmy Société des Etablissements Barbet, založeném na tom, že část sraťovaného alkoholového sladu destiluje se atmosférickým a druhá část při sníženém tlaku. Předpokládá se, že obě destilační sloupky sraťávají stejné množství sladu, zrať sladu pro celou aparaturu odpovídá zraťu sladu v jediné destilační sloupce, která při starém způsobu sraťává jen poloviční množství sladu. Z toho vyplývají výhody nového způsobu, zejména pak úspora tepelné energie.

Kvasný průmysl 3 (1957), No 5, 107

J. Vintika: **Použití antibiotik v technické mikrobiologii.**

V článku podrobně jsou uvedeny možnosti použití antibiotik v boji s kontaminací v průmyslu, odvozené z údajů o pokusech prováděných v zvláštnosti s aureomycinem, penicilinem, streptomycinem a s chloramfenikolovými odvozenými látkami.

Z čísla příčin zpomalujících použití antibiotik v širším měřítku v fermentačním průmyslu přicházejí především dva fakta, že aplikace antibiotik často prováděná bez potřebných předvýzkumných laboratorních zkoušek. Následujícími obtížemi jsou jejich vysoká cena, malý sortiment a obtížné zkoušení (test) průmyslových mikroorganismů.

Kvasný průmysl 3 (1957), No 5, 109

Technický kontrol.

Za hranicemi.

Novosti z literatury.

V několika řádkách.

INHALTS-DOKUMENTATION

M. Trkal a A. Doležalová: **Die Bestimmung des Malzaromas mittels einer objektiven Methode**

Die Autoren versuchten die Intensität des Malzaromas durch die Menge der flüchtigen aromatischen Stoffe zu charakterisieren, welche durch einen Strom inerten Gases aus der Maische ausgetrieben werden und deren Menge durch eine manometrische Methode bestimmt wird. Sie verfolgten unter Anwendung der von ihnen vorgeschlagenen Methode das Aroma verschiedener Malztypen und dessen Abhängigkeit von der Zeit und Weise der Lagerung. Die größte Abnahme von aromatischen Stoffen wurde bei den Malzen des Pilsener Typs festgestellt.

Kvasný průmysl 3 (1957) Nr 5, 98

J. Jánček: **Betriebserfahrungen mit der Hochleistungsdarre nach der Konstruktion Růžického**

Der Autor führt seine eigenen Betriebserfahrungen an, welche den hohen Effekt der neuen Růžicka-Darre mit natürlichem Zug bei hoher Qualität des Malzes bestätigen. Er kommt zu dem Resultat, daß diese Art der Darre den Hochleistungsdrarren ausländischer Konstruktionen gleichwertig ist.

Kvasný průmysl 3 (1957), Nr 5, 101

V. Bilek: **Der Schwund bei der Bierherstellung**

Der Autor diskutiert verschiedene Bestimmungsarten des Volumenschwundes im Abschnitt von der Würzekühlung bis zur Füllung in die Transportgefäße und zwar mit Berücksichtigung auf die Unterschiede in den Ergebnissen, welche je nach der Methode der Berechnung schwanken. Durch eine mathematische Analyse kommt er zum Schluß, daß man den wirklichen Verlust an nähernde Werte nur durch die Verfolgung der Extraktverluste bekommen kann. Dadurch wird nicht nur eine präzise Evidenz vom Extrakt des bearbeiteten Malzes vorausgesetzt, sondern auch eine sorgfältige Verfolgung der Gradhaltigkeit des Ausstoßbieres und die Einhaltung der Verbrauchsnorm des Standard-Malzes pro 1 hl fertigen Bieres.

Kvasný průmysl 3 (1957), Nr 5, 103

B. Melichar: **Neues Destillationsverfahren mit doppeltem Effekt**

Der Artikel informiert über die Art der Destillation nach dem französischen Patent der Firma Société des Etablissements Barbet, daran begründet, daß ein Teil der vergorenen Maische bei atmosphärischem Druck destilliert wird und der andere Teil bei Unterdruck. Unter der Voraussetzung, daß beide Destillationskolonnen die gleiche Menge verarbeiten, entspricht der Dampfverbrauch für die ganze Apparatur dem Verbrauch in einer Kolonne, welche jedoch bei dem alten Verfahren bloß die Hälfte der Maische verarbeitet. Daraus folgen die Vorteile des neuen Verfahrens, hauptsächlich die Ersparung an Wärmeenergie.

Kvasný průmysl 3 (1957), No 5, 107

J. Vintika: **Die Benützung von Antibiotika in der technischen Praxis**

In dem Artikel werden näher die Möglichkeiten behandelt, Antibiotika im Kampf gegen Kontamination in der Industrie auszunutzen, welche durch Angaben von Versuchen mit Aureomycin, Penicillin, Streptomycin und Chloramphenicol-Abfallaagen belegt werden.

Von Versuchen, die in größerem Maße die Ausnützung in der Gärungsindustrie hemmen, wird vor allem die Feststellung gemacht, daß diese oft ohne unumgängliche Laborversuche angewandt wurden. Weitere Hindernisse sind ihr hoher Preis, das unzureichende Sortiment und die schwierige Testierung von Mikroorganismen aus dem Betriebe.

Kvasný průmysl 3 (1957), Nr 5, 109

Technische Kontrolle

Aus dem Auslande

Interessantes aus der Literatur

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 údějem pramene. — Redakce: Krakovská 8, Praha II, telefon 23-07-51, 23-16-90. — Rozšiřuje Poštovní novinová služba. — Vychází dvanáctkrát ročně; toto číslo vyšlo 17. 5. 1957. — 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. — Tiskne Knihstisk n. p., provozovna 02, Praha VII, za viaduktem 8. — Do sazby 4. 4. 1957, do tisku 13. 5. 1957. — Náklad 1600.

A - 28222