

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. Tomášek, Ing. J. Tomíšek, J. Urban, V. Vulterin.

ДОКУМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ

Г. Кларз: Металлические бочки и транспортные танки в пивоваренной промышленности.

Полные сведения о конструкции и преимуществах металлической транспортной тары перед деревянной с точки зрения техники и рационализации транспорта. Приводимые данные относятся к транспортным бочкам алюминиевым, железным, малым транспортным танкам и транспортным танкам устанавливаемым на автомобилях и железнодорожных вагонах. В заключение приведена таблица сравнивающая данные необходимой грузовой емкости и вес при транспортировке одинакового количества пива в разной таре.

Д. Шембера: Новый способ транспорта пива

Описание транспортных танков для пива емкостью в 17 и 12 гкл применяемых в Смиховском пивоваренном заводе. В течение опытной эксплуатации расходы по зарплате и остальным работам уменьшились и составляли в среднем 1,75 Кр. на 1 гкл в сравнение с 2,75 Кр при транспорте в деревянных бочках. Производительность труда при транспорте увеличилась на 15,5 %, для целого рабочего цикла (включая текущий ремонт, осалку, мойку и испробование) на 60 %.

Й. Лоос: Определение параметров емкости хранилища при проекции солодовни.

Предметом студии является солодовня с производительностью 15000 т солода в год, которая в последующем этапе должна расширить производство до 20000 т. Автор решает этот пример графически на основании предположений вытекающих из применяемой практики, что касается главным образом подготовки ячменя, собственного производства, отбора солода для смежного пивоваренного завода и продажи солода.

Приходит к заключению, что экономически выгодным является хранить часть ячменя в сельскохозяйственных кооперативах и выкупных организациях для того чтобы понизились требования на размеры хранилища в солодовнях, надобность которых по литературному данным отвечает от 60 до 70 % производственной мощности рассчитанной на сработываемый ячмень.

Ф. Фаркаш: Значение усовершенствованного способа окуривания вина газообразным SO₂

Перечень в настоящее время применяемых методов окуривания вина серными фитилями, пиросульфитом калием, раствором сернистой кислоты, газообразным SO₂ из стальных бомб, газообразным SO₂ с применением дозирочного аппарата и ампулл. Автор предлагает дозировку газообразного SO₂ протокомером. Установка видна на рисунке.

Б. Бурешова, П. Ржач: Определение микрофлоры в мелассе.

На 18 образцах меласс кампании 1955/56 г было на МПА установлено 6100 — 54000 микроорганизмов в 1 г мелассы и на дрожжевом агаре с 4 % сахарозы 2500 - 38000 микробов в 1 г мелассы.

При микробиологическом анализе восьми проб меласс для дрожжевых заводов кампании 1955/56 была применена элективная среда для выделения бактерий выделяющих кислоты.

Доказательство денитрификационных бактерий в мелассах размножением и цветной реакцией с реагентом Грисса.

INHALTSDOKUMENTATION

G. Klazar: Metallfässer und Transporttanks in der Brauerei

Gesamtangaben über die Konstruktion und Vorteile der Metallfässer vor jenen aus Holz vom technischen Standpunkt und auch dem der Rationalisation des Transportes. Die Zahlangaben betreffen die Transportfässer aus Aluminium, Stahl, kleine Transporttanks und Transporttanks montiert auf den Lastwagen und Eisenbahnwaggons. Abschließend ist eine Vergleichstabelle angegeben mit Angaben über die nötige Lagerfläche und über das Gewicht desselben Menge Bieres, welche in verschiedenen Pakungen transportiert wird.

D. Šembera: Neuartiger Biertransport

Beschreibung von 17 und 12 Hl Transporttanks für Bier, welche in der Brauerei Smíchov N. U. eingeführt wurden. In dem Versuchsbetriebe erreichte man durchschnittlich eine Senkung der Löhne und Arbeitskosten bis auf 1,75 Kcs pro 1 Hl im Vergleich mit Kcs 2,75 beim Transport in Fässern aus Holz. Die Arbeitsproduktivität bei dem Transport stieg um 15,5 %, bei der ganzen Arbeitsoperation (inclusive Erhaltung, Bepichen, Reinigung und Kontrolle) bis um 60 %.

J. Loos: Dimensierung der Lagerkapazität bei dem Projekt einer Mälzerei

Gegenstand dieser Studie ist eine Mälzerei mit einer Leistung von 150.000 t pro Jahr, die in der nächsten Etappe auf 20.000 t vergrößert werden soll. Der Autor löst dieses Problem graphisch auf Grund der Voraussetzungen, welche aus der heutigen Praxis folgen, insoweit es sich um die Verarbeitung der Gerste, die eigentliche Erzeugung und die Abnahme des Malzes für die an-

gegliederte Brauerei und den Verkauf des Malzes handelt. Er kommt zu dem Schluß, daß es wirtschaftlich vorteilhafter ist, einen Teil der Gerste in den landwirtschaftlichen Betrieben und Einkaufsorganisationen zu lagern, damit die Ansprüche auf Lagerraum in den Mälzereien erniedrigt werden, deren Bedarf nach Literaturangaben 60—70 % der Gesamterzeugung auf verarbeitete Gerste beträgt.

F. Farkaš: Bedeutung des verbesserten Sulfatisierungsverfahrens des Weines durch gasförmigen SO₂.

Rekapitulation der bisherigen Sulfatisierungsmethoden der Weine durch Schwefeldochte, Kalium-Pyrosulfit, Sulfitsäurelösung, gasförmigen SO₂ aus der Stahlflasche, gasförmigen SO₂ mit Verwendung von Dosiergeräte und Ampullen. Der Autor empfiehlt die Dosierung von gas. SO₂ durch einen Durchflußmesser. Die Anordnung ist auf dem Bilde ersichtlich.

B. Burešová, P. Ráč: Feststellung der Mikroflora in der Melasse

Es wurde auf dem Bullon-Agar auf achtzehn Melasse-Mustern der Kampagne 1955/56 6100 bis 5400 Mikroorganismen in 1 g Melasse festgestellt und auf dem Hefeagar mit 4 % Saccharose 2500 bis 3800 Mikroben in 1 g Melasse.

Es wurde bei der mikrobiologischen Analyse von 8 Mustern der Melassen aus der Hefeindustrie der Kampagne 1955/56 ein elekiver Boden benützt, um die säurebildenden Bakterien beweisen zu können.

Der Beweis der Denitrifikationsbakterien in Melassen wurde durch den Vermehrungstest und die Farbereaktion mit Reagenz nach Griess durchgeführt.

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. — Redaktorka: J. Nešutová, Krakovská 8, Praha II, telefony 23-07-51, 23-16-90. — Rozšiřuje Poštovní novinová služba. — Vychází dvanáctkrát ročně; toto číslo vyšlo 16. 7. 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 Knihitisk n. p., provozovna 02, Praha VII, Za viaduktem 8. — Do sazby 4. 6. 1957, do tisku 6. 7. 1957. — Náklad 1600. A 02814