

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. Tomísek, J. Urban, V. Vulterin.

DOKUMENTACE SOUDRŽNOSTI

J. Hummel: **Oxidativně-vosstanovitelný potenciál a biologická odolnost piva**

Autorem určoval oxidativně-vosstanovitelný potenciál piva potenciometrickým způsobem. Určoval, že H určený v experimentálních podmínkách byl v poměrovém poměru k obsahu kyslíka v primárním pivu; u piva s nízkým obsahem rozpuštěného kyslíka oxidativně-vosstanovitelný potenciál vždy ustálil na nízké úrovni H a naopak. Pivo s nízkým H mělo po rozlívání mnohem větší biologickou odolnost.

Na praxi ověřil režim, při kterém pivo filtrované způsobem Seitz (Seitz) rozlíváno do lahví bez přístupu kyslíka. Tímto způsobem bylo získáno pivo, které má neomezenou biologickou odolnost.

V. Mareček: **Určování rozkladné schopnosti amyláz sladu**

Autorem zkoumal rozkladnou schopnost amyláz sladu na základě změny viskozity škrobového křehla, kterou měřil viskozimetrem vlastní konstrukce. Nejvíce účinným pro tyto pokusy je křehl z rýžového škrobu, viskozita kterého téměř nezměňuje.

Býlo zjištěno, že rozklad a osahování probíhají v podobě monomolekulárních reakcí. Pro oba procesy byly určeny hranice optimálního pH substrátu. Zkoumání teplotních koeficientů ukázalo, že rozklad urychluje se s rostoucí teplotou v opačném osahování. Dále bylo zjištěno vliv koncentrací obou amyláz na rychlost rozkladu a osahování.

K. Lier: **Filtrace sušiny**

Analýzou nedostatků používaných způsobů práce na filtračním čerpadle autor přichází k závěru, že více účinným bylo by osvětlování sušiny a průmyslové vody shora přes filtraci nebo chmelovou drtinu.

A. Bretschneider: **Odměrný výběr chmele**

V článku, který má praktický význam, uvádějí se nemoci chmele, při jejichž výskytu je třeba odstranit chmelové lodyhy z chmelníku.

E. Piš: **Možnosti lepšího využití výrobní síly a mechanizace na zemědělských pivovarech**

V článku je konkrétní návrh na zvýšení výrobní síly zemědělských pivovarů jejich rekonstrukcí na průmyslovou základu.

F. N. Paroubek: **Použití umělých materiálů v pivovarské průmyslnosti**

V článku jsou uvedeny údaje o technických vlastnostech a možnostech použití trub a plátů z taveného baltu, trubových systémů ze skla, fólie, polyvinylchloridu a polyethylenu. Vyrobené z těchto materiálů byly použity jako exponáty na výstavě trubových technologií v Praze, kterou uspořádalo v červnu tohoto roku ministerstvo těžkého strojírenství.

INHALTS-DOKUMENTATION

J. Hummel: **Das Redoxpotential und die biologische Stabilität des Bieres**

Der Verfasser hat Messungen des Redoxpotentials in Bieren mittels der potentiometrischen Methode unternommen. Er stellte fest, dass dieses in den gegebenen experimentellen Bedingungen bestimmte rH in relativem Verhältnis zum Sauerstoff im Bier war; bei Bieren mit einem niedrigen Gehalt an gelöstem Sauerstoff ergab die Messung ein niedriges rH und vice versa. Biere mit niedrigem rH waren nach dem Abfüllen durch eine beträchtlich höhere biologische Stabilität gekennzeichnet.

Bei den Praxisversuchen hat sich das folgende Verfahren bewährt: das nach der Seitz-Methode filtrierte Bier wurde ohne Luftzutritt auf Fässer abgefüllt. Die auf Grund dieses Verfahrens hergestellten Biere wiesen eine unbegrenzte biologische Haltbarkeit auf.

V. Mareček: **Bestimmung der Verflüssigungskraft der Malzamy-lasen**

Der Autor verfolgte die Verflüssigungskraft der Malzamy-lasen auf Grund der Viskositätsveränderungen des Stärkekleters, zu deren Messung er einen Viskosimeter eigener Konstruktion benutzte. Für diese Versuche eignet sich am besten der Reiskleber, der eine fast konstante Viskosität aufweist.

Es ist festgestellt worden, daß die Verflüssigung und auch die Verzuckerung als molekulare Reaktionen verlaufen. Für die beiden Vorgänge sind die optimalen pH -Grenzwerte des Substrats ermittelt worden. Die Verfolgung der Wärmeeffizienzen führte zur Feststellung, daß sich die Verflüssigung bei ansteigender Temperatur im Vergleich mit der Verzuckerung beschleunigt. Zum Schluß wurde bei den beiden Amy-lasen der Konzentrations-einfluß auf die Verflüssigungs- und Verzuckerungsgeschwindigkeit festgestellt.

K. Lier: **Das Würze-Abläutern**

Auf Grund einer Analyse der Nachteile, die mit der bisherigen Arbeitsweise beim Würze-Abläutern verbunden sind, kommt der Verfasser zu dem Schluß, daß es vorteilhafter wäre, die Würze und auch die Nachgüsse obenwärts über die Trubpresse oder die Hopfentreiber abzuläutern.

A. Bretschneider: **Negative Hopfenselektion**

In dem praktisch orientierten Artikel werden diejenigen Arten von Hopfenerkrankungen angeführt, bei deren Auftreten die befallenen Hopfenpflanzen von den Hopfengärten entfernt werden müssen.

E. Piš: **Möglichkeit einer besseren Kapazitätsaus-nützung und Mechanisierung in den landwirtschaftlichen Spiritusbrennereien**

In dem Aufsatz wird ein konkreter Vorschlag zur Produktionskapazitäts-Erweiterung der landwirtschaftlichen Brennereien durch ihre Industrialisierung gegeben.

F. N. Paroubek: **Die Verwendung von Kunststoffen in den Gärungsindustrien**

In dem Aufsatz findet man technische Daten über die Beschaffenheit und Verwendungsmöglichkeit von Röhren und Platten aus Schmelz-Basalt, Rohrleitungen aus Glas, Sperrholz, Polyvinylchlorid und Polyäthylen. Aus diesen Kunststoffen erzeugte Fabrikate waren auf der Rohrleitungstechnik-Exposition ausgestellt, welche im Juni das Ministerium für Schwer-maschinenbau in Prag veranstaltet hatte.

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. — Redaktorka: J. Nešutová. — 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 dvakrát ročně; toto číslo vyšlo 25. 9. 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 Knihtisk, n. p., provozovna 02, Praha VII, Za viaduktem 8. — Do sazby 4. 8. 1957, do tisku 20. 9. 1957. — Náklad 1600. A-01781