

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.

ДОКУМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ

В. Билек: Значение анализов пива для эффективности

Критическая оценка формулы Баллинга для расчета первоначальной плотности сусла пива с учетом последующих видоизменений. Автор приходит к заключению, что на практике надо учитывать среднее отклонение 0,1 % вес. между первоначальной плотностью сусла определенной непосредственно перед задачей дрожжей и найденной расчетом из результатов анализа пива.

А. Плештил: Палетизация в пивоваренной промышленности.

Общенинформативная статья, содержащая основные сведения о палетизации. На палетах можно в пивоваренных заводах перевозить и складывать на высоту ящики с бутылочным пивом в складах, нагружать их на транспортные установки и выгружать, применить палеты для внутрезаводского транспорта ящиков с бутылками из склада в цех розлива и тоже для транспортировки бутылок со стекловых заводов на пивоваренные заводы.

Р. Богачек: Опыт солодоращения по Крöpfфу.

В статье дается описание принципа технологического режима солодоращения с применением камер Крöpfфа для окончательного растворения. Внедрением этих камер можно увеличить производственную мощность токовых солодовен и улучшить организацию производства и механизацию. Если производство в ящиках не превышает производство на току, смешиванием токового солода с ящичным можно целесообразно выравнивать показатели качества.

Й. Барта, К. Антоны, М. Грды и М. Роса: Ликвидация инкрустаций на испарительном устройстве в мясных спиртовых заводах.

Авторы предложили и на практике заверили способ ликвидации инкрустаций вывариванием в разбавленных растворах молочной кислоты. Они применяют отработанную или техническую кислоту, содержащую от 30 до 50 % молочной кислоты.

Испарительные тела вываривают раствором разбавленным до 3,5 % в течение 1 — 3 часов. Инкрустации освобождаются и отпадают. Если стены грубые, нанос надо сразу же стереть, т. к. высыхая он снова твердеет.

В. Доброва-Зарубова: Стойкость клубней картофеля к низким температурам.

Автор исследовал на типичных сортах Чехословацкого сорта картофеля критические температуры намерзания клубней и пришел к следующему заключению:

1. Точка намерзания клубней одного и того же сорта почти одинакова и для определенного сорта жароустойчива. У 10 исследованных сортов она колебалась от 1,09 до 1,99 °C.

2. Различия критических температур не зависят от содержания воды в клубнях и от их величины (вес клубней).

3. Различия в положении точки намерзания соответствуют различиям в осмотическом давлении клеточного сока.

4. Стойкость клубней против отмирания ткани под влиянием низких температур обратно пропорциональна положению точки намерзания и прямо пропорциональна осмотической концентрации.

INHALTS-DOKUMENTATION

V. Bilek: Bedeutung der Bieranalyse für die Wirtschaftlichkeit.

Diskussion der Ballingschen Formel zur Berechnung der Stammwürze mit Hinsicht auf die späteren Modifikationen. Der Verfasser kommt zu dem Schluß, daß in der Praxis mit einem durchschnittlichen Unterschied von 0,1 % Gew. zwischen der vor dem Anstellen festgestellten und der aus der Bieranalyse berechneten Stammwürze gerechnet werden muß.

A. Pleštil: Die Palettierung in der Brauindustrie.

Der Artikel — von allgemein informativem Charakter — enthält Grundangaben über die Palettierung. In den Brauereien können auf den Paletten Flaschenkästen im Bierlager transportiert und aufgestapelt werden; die Paletten können zum Auf- und Abladen der Flaschenkästen von den Transportmitteln benutzt werden, ferner zum innerbetrieblichen Transport der Flaschenkästen aus den Lagerräumen in die Flaschenabfüllhallen, sowie auch zur Beförderung der Bierflaschen aus den Glasfabriken in die Brauereien.

R. Boháček: Erfahrungen mit dem Mälzen nach Kropff.

Die Grundrisse des technologischen Verfahrens für die Kropffkasten-Mälzerei werden in dem Artikel rekapituliert. Durch die Installation dieser Einrichtung kann die Produktionskapazität der gegenwärtigen Tennenmälzereien erhöht und die Produktionsorganisation und Mechanisierung verbessert werden. Wenn die Produktion der Kropffkasten die Produktion der Tennen nicht überschreitet, können durch Mischung von Kropff- und Tennenmalz die Qualitätskennziffern passend ausgeglichen werden.

J. Barta, K. Antony, H. Hrdý und M. Rosa: Entfernung der Inkrustationen von den Verdampfkörpern in den Melassebrennereien.

Die Autoren haben die Entfernung von Inkrustationen mittels Auskochen in verdünnten Milchsäurelösungen vorgeschlagen und erprobt. Sie benützten technische oder Abfallsäure, die 30—50 % Milchsäure enthält.

Die Verdampfkörper werden in einer auf 3,5 % verdünnten Lösung ausgekocht. Die Inkrustation wird locker und fällt ab. Wenn die Wände rau sind, muß die Schicht gleich weggewischt werden, denn nach dem Austrocknen wird sie wieder hart.

V. Dobrová-Zárubová: Die Widerstandsfähigkeit der Kartoffelknollen gegen niedrige Temperaturen.

Die Autorin verfolgte bei den typischen Sorten des tschechoslowakischen Kartoffelsortiments die kritischen Temperaturen des Anfrierns der Kartoffelknollen. Ihre Versuche führten zu folgenden Schlußfolgerungen:

1. Die kritische Temperatur des Anfrierns der Knollen ist bei derselben Sorte fast stabil und für dieselbe charakteristisch. Bei 10 geprüften Sorten schwankte sie vom 1,09 bis 1,90 °C.

2. Der Unterschied in der kritischen Temperatur ist nicht abhängig von dem Wassergehalt und der Größe der Knollen.

3. Die Unterschiede in den Werten des Anfrierpunktes entsprechen den Unterschieden im osmotischen Druck des Zellsaftes.

4. Die Widerstandsfähigkeit der Knollen gegen das Absterben des Gewebes unter dem Einfluß niedriger Temperaturen befindet sich in indirekten Verhältnis zu der osmotischen Konzentration.

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 dovolen jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s újadem pramene. — Redakce: Krakovská 8, Praha II, telefony 23-07-51, 23-16-90. — Rozšiřuje Poštovní novinová služba. — Vychází dvanáctkrát ročně; toto číslo vyšlo 25. 10. 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 Knihkisk, n. p., provozovna 02, Praha VII, Za viaduktem 8. — Do sazby 4. 9. 1957, do tisku 20. 10. 1957. — Náklad 1600. A 03068