

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.

Дыр Й., Герликова Г.: Исследование связывания кислорода при изготовлении сусла.

Восстановительная способность суслу в течение кипячения с хмелем повышается а при охлаждении снова падает.

Не удалось найти соотношение между рН и содержанием кислорода, или между рН и редуцирующими свойствами. Не удалось также найти и прямой зависимости между количеством грубого труба осаждающегося на холодильных тарелках и содержанием кислорода. На выделение грубого труба на холодильных тарелках влияет продолжительность кипячения сусла. Более продолжительным кипячением выделяется на 6—9 % больше белковых веществ.

Ф. Главачек: Новые конструкции оборудования ворочных отделений.

Обще информативная статья с основными техническими данными о новых оборудованях варочных отделений, которые находились на выставке пивоваренного оборудования в Мюнхене.

В статье дано описание главным образом блочного варочного отделения фирмы A. Ziemann-Ludwigsburg, Hydro-Automatic syst. Lenz *ff* Steinecker Freising нагреваемое дно сушеварочного котла Hupmann-Kitzingen и некоторых дополнительных оборудования производственных, контрольных и регулировочных.

Н. М. Кузнесов: Непрерывная тепловая обработка крахмального сырья.

Способ основан на том, что все сырье после размельчения разваривается при пониженном давлении таким образом, что при нагреве сырья на необходимом температуру исключена возможность ферментативного гидролиза крахмала и тем самым понижается возможность перемены сахара на несбраживаемую форму.

Дано подробное описание технологического режима непрерывного разваривания в связи с непрерывным осахариванием и охлаждением.

Dyr J., Herlíková G.: Bindung des Sauerstoffes bei der Würzeerzeugung.

Es wurde der Einfluss des absorbierten Sauerstoffes in der Würze von der Braupfanne bis zum Gärkeller verfolgt. Die Autoren untersuchten Würzen von verschiedener Grädigkeit und im Laufe verschiedener technologischer Verfahren. Es wurde festgestellt, dass die Sauerstoffabsorption bei hochgrädigen Würzen

Die grösste Sättigung mit Sauerstoff erfolgt auf den Berieselungs- (18 % Gew.) geringer ist als bei den schwachgrädigen (7 % Gew.) kühlen. Die Oxydationsfähigkeit der Würze nimmt allgemein während des Hopfenkochens ab.

Die Reduktionsfähigkeit der Würze steigt während des Hopfenkochens und sinkt wieder während der Würzekühlung.

Zwischen dem pH und dem Sauerstoffgehalt, sowie auch zwischen dem pH und der Reduktionsfähigkeit konnte kein Verhältnis entdeckt werden. Erfolglos blieb auch das Suchen nach einem linearen Verhältnis zwischen der Kühltrubmenge und dem Sauerstoffgehalt. Die Trubausscheidung auf dem Kühlschiff wird von der Dauer des Würzekochens beeinflusst. Bei verlängerter Kochdauer wird um 6–9 % mehr Eiweiss ausgeschieden.

F. Hlaváček: Moderne Sudhauskonstruktionen.

Der Artikel, von allgemein informativem Charakter, behandelt zusammenfassend die technischen Grundangaben über die neuzeitigen Sudhauseinrichtungen — Exponate auf der Brauereimaschinen-Ausstellung in München.

Der Autor beschreibt vor allem das in Blockbauweise ausgeführte Sudhaus der Firma A. Ziemann, Hydro-Automatic System Lenz der Firma Steinecker Freising, den Heizboden der Braupfanne Hupmann-Kitzingen und einige Ergänzungseinrichtungen für Betrieb, Kontrolle und Regulation.

N. M. Kuznecov: Kontinueller Verarbeitung stärkehaltiger Rohstoffe durch Wärme.

Das Wesentliche des Verfahrens beruht darauf, dass die gesamte zerkleinerte Rohstoffmenge bei Unterdruck gebrüht wird, sodass bei der Erwärmung des Rohstoffes auf die nötige Temperatur die Möglichkeit der fermentativen Stärkehydrolyse ausgeschlossen wird; dadurch kann die Umwandlung des Zuckers in die unvergärbare Form beschränkt werden.

Das eigentliche technologische Verfahren zum kontinuierlichen Brühen in Verbindung mit der kontinuierlichen Verzuckerung und Abkühlung wird eingehend beschrieben.

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. — Otiisk dovolen 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 novijnová služba. — Vychází dvanáctkrát ročně; toto číslo vyšlo 25. 12. 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 Knihkřís, n. p., provozovna 02, Praha VII, za vřaduktem 8. — Do