

REDAKČNÍ RADA:

L. Bahník, J. Čejka, Inž. K. Hauser, Inž. R. Chlebeček, Inž. G. Klazar, Inž. M. Kotrlá, Inž. J. Los, Inž. dr. J. Malcher,
V. Marek, Inž. J. Maštovský, Inž. A. Nejedlý, Inž. A. Pleštil, Inž. M. Reichert, Inž. A. Seiler, Inž. J. Staněk, Inž. J. To-
míček, J. Urban.

OBSAH

Dyr J., Moštek J.: Tvorba a pohyb cukrů při výrobě piva	169
Hlaváček F., Klazar G., Kahler M.: Polokontinuální kvašení sterilních mladin	175
Barta J., Žváček O.: Nový způsob boje proti kontaminaci při lihovém kvašení melasy	181
Mináriková L., Stuchlík V.: Použití Fischerovy metody při kontrole výroby sušeného vitálního droždí pre pe- kárenské účely	187
Jednotné analytické metody	189
Ze zahraničí	190
Knihy	192

СОДЕРЖАНИЕ

Гыр И., Моштек И.: Образование и движение сахаров при производстве пива	169
Главачек Ф., Кларар Г., Калер М.: Стерильное полупрерывное брожение пива	175
Барта Й., Жвачек О.: Новый способ борьбы против контаминации при спиртовом брожении	181
Минарикова Л., Стухлик В.: Применение метода Фишера при контроле производства сушеных витальных дрожжей для хлебопекарных целей	187
Единые аналитические методы	189
Из зарубежа	190
Литература	192

INHALT

Dyr J., Moštek J.: Bildung und Veränderungen der Zucker während der Biererzeugung	169
Hlaváček F., Klazar G., Kahler Mir.: Sterile, semikontinuellle Gärührung in der Brauerei	175
Barta J., Žváček O.: Neue Formen der Kontaminationsbekämpfung bei der Alkoholgärung	181
Mináriková J., Stuchlík V.: Benützung der Methode Fischers zur Produktionskontrolle der getrockneten Vitalhefe zur Verwendung in der Backindustrie	187
Einheitliche analytische Methoden	189
Aus dem Auslande	190
Bücher	192

CONTENT

Dyr J., Moštek J.: Formation and behavior of sugar in the brewing process	169
Hlaváček F., Klazar G., Kahler M.: Sterile semicontinuous method of fermenting beer	175
Barta J., Žváček O.: New method of contamination control in alcohole fermentation process	181
Mináriková J., Stuchlík V.: Application of Fischer's method to the control of manufacturing process in the plants producing dried yeast for bakeries	187
Uniform analytical methods	189
From abroad	190
Books review	192

SOMMAIRE

Dyr J., Moštek J.: Formation et le mouvement des sucres au cours de la production de la bière	169
Hlaváček F., Klazar G., Kahler M.: Fermentation sémi-continue en conditions stériles de la bière	175
Barta J., Žváček O.: Nouveau mode opératoire du combat contre la contamination de la fermentation alcoolique	181
Mináriková S. Stuchlík V.: Application de la méthode Fischer au cours du contrôle de la production de la levure sèche vitale pour les besoins des boulangeries	187
Une méthodes analytiques	189
De l'Étranger	190
Les livres	192

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: František Hlaváček – Otisk dovolu jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údaem pramene. – Redakce: Krakovská 8, Praha II, telef. 23-07-51, 23-16-90 – Rozšiřuje Poštovní novinová služba. – Vychází dvanáctkrát ročně; toto číslo vyšlo 25. 8. 1958. – 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., závod 02, Praha VII, Za viaduktem 8.
– Do sazby 4. 7. 1958, do tisku 20. 7. 1958. – Náklad 1550.

A-18347