

REDAKČNÍ RADA

L. Bahník, inž. K. Brožek, J. Čejka, prof. inž. dr. J. Dyr, doktor technických věd, inž. K. Hauser, inž. R. Chlebeček, inž. G. Klazar, inž. M. Kotrlá, inž. dr. Z. Kuttelvašer, inž. J. Loos, inž. dr. J. Malcher, inž. V. Marek, inž. J. Maštovský, inž. A. Nejedlý, inž. A. Pleštil, M. Pramuk, inž. M. Reichert, inž. A. Seiler, inž. J. Staněk, J. Tarant, inž. L. Tomeček, inž. J. Tomíšek, J. Urban

OBSAH

Složil J.: Rozborem trhu k reálnějším plánům odbytu piva	169
Urbánek J.: Pivovarská hodnota novošlechtěných ječmenů	171
Řiřica J., Hospodka J.: Laboratorní aparatura pro jednorázové a kontinuální průtokové kultivace mikroorganismů	175
Ginterová A., Stuchlík V., Mitterhauszerová E.: Štúdium biochemických rozdielov dvoch druhov pekárskeho droždía	178
Sázavský V.: Odparka na odpadní vody z toruly	180
Beran K.: I. mezinárodní symposium o fermentaci	186
Technická kontrola	187
Z našich závodů	188
Kritika — Bibliografie	190
Referáty	191

СОДЕРЖАНИЕ

INHALT

Сложил И.: Обеспечение реальности плана сбыта пива при помощи анализа состояния рынка	169
Урбанек И.: Оценка качества новых сортов ячменя с точки зрения пивоваренной промышленности	171
Ржищца И., Господка И.: Лабораторная проточная аппаратура непрерывного действия разведения культур микроорганизмов	175
Гинтерова А., Стухлик В., Митерхаузерова Е.: Изучение биохимических различий двух сортов пекарных дрожжей	178
Сазавский В.: Выпарка воды отходящей при производстве дрожжей сорта Торула	180
Беран К.: Первая международная конференция по ферментации	186
Технический контроль	187
По заводам	188
Критика — Библиография	190
Рефераты	191

Složil J.: Durch Marktanalyse zu reelleren Bierabsatzplänen	169
Urbánek J.: Der Brauwert der Braugerste-Neuzüchtungen	171
Řiřica J., Hospodka J.: Laborapparatur für stationäre und kontinuierliche Mikroorganismen-Züchtung im Durchfluss	175
Ginterová A., Stuchlík V., Mitterhauszerová E.: Studium biochemischer Unterschiede zwischen zwei Backhefetypen	178
Sázavský V.: Verdampfstation für Abwässer aus der Torulaerzeugung	180
Beran K.: I. Internationales Fermentations-Symposium	186
Technische Kontrolle	187
Neuigkeiten aus den Betrieben	188
Kritik — Bibliographie	190
Referate	191

CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

Složil J.: Through Market Analysis to More Realistic Beer Output Plans	169
Urbánek J.: Testing the Malting Properties of New Barley Sorts	171
Řiřica J., Hospodka J.: Laboratory Equipment for Through Passing Continuous Cultivation of Microbes	175
Ginterová A., Stuchlík V., Mitterhauszerová E.: Comparison of Biochemical Properties of Two Sorts of Baker's Yeast	178
Sázavský V.: Evaporating Installations for Waste Water in Plant Manufacturing Torula Yeast	180
Beran K.: First International Symposium on Fermentation	186
Technical control	187
Reports from Factories	188
Current Book Review	190
Reports — Brevities	191

Složil J.: Par l'analyse du marché vers les plans plus réels du débit de bière	169
Urbánek J.: La valeur des orges réaméliorées du point de vue de la brasserie	171
Řiřica J., Hospodka J.: Appareillage de laboratoire pour les cultures stationnaires et continues courantes des microorganismes	175
Ginterová A., Stuchlík V., Mitterhauszerová E.: Etude des différences biochimiques entre deux variétés de la levure de boulangerie	178
Sázavský V.: Appareil à évaporation pour les eaux résiduaires de la torula	180
Beran K.: 1 ^{er} Symposium international sur la fermentation	186
Contrôle technique	187
Nouvelles de nos établissements	188
Critique — Bibliographie	190
Rapports	191

Objednávky přijímá Poštovní novinový úřad, Praha 3, Jindřišská ul. 14 a každý místní poštovní úřad

KVASNÝ PRŮMYSL. Pro pracovníky kvasných průmyslů vydává ministerstvo potravinářského průmyslu ve Státním nakladatelství technické literatury, n. p., Spálená 51, Praha 1. — Vedoucí redakce: František Hlaváček. — Výkonný redaktor Růžena Biehalová. — Otisk dovolu jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene. — Redakce: Krakovská 8, Praha 1, telef. 23-07-51, 23-16-90. — Inzertní oddělení: SNTL, Praha 1, Spálená 51, telef. 23-44-41, linka 369. — Rozšiřuje Poštovní novinový úřad. — Vychází dvádnáctkrát ročně. — 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., závod 3, Praha 1, Jungmannova 15, telefon 24-69-60, 24-69-80.