

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

Karel V.: Polyfenolové látky při výrobě piva	193
Caska J.: Mechanizace pivovarů	197
Stuchlík V., Čunderlíková M., Grodovský M., Hanula P.: Výroba biologicky aktivního droždí v podmínkách prevádzkových	198
Beran K.: Mezinárodní centrum pro chemickou mikrobiologii	203
Zpráva z průmyslové školy potravinářské technologie	204
Z našich závodů	205
Kritika — Bibliografie	209
Referáty	211
Patenty	216

СОДЕРЖАНИЕ

Карел В.: Значение полифеноловых веществ при производстве пива	193
Цаска Я.: Механизация на пивоваренных за- водах	197
Стухлик В., Чундерликова М., Гродовский М., Ханула П.: Приготовление биологически активных дрожжей в производственном мас- штабе	198
Беран К.: Международный центр по хими- ческой микробиологии	203
По заводам	205
Критика — Библиография	209
Рефераты	211
Патенты	216

INHALT

Karel V.: Polyphenolstoffe in der Bierherstel- lung	193
Caska J.: Mechanisierung der Brauereien	197
Stuchlík V., Čunderlíková M., Grodovský M., Hanula P.: Herstellung biologisch aktiver Hefe in Betriebsbedingungen	198
Beran K.: Internationales Zentrum für chemi- sche Mikrobiologie	203
Neuigkeiten aus den Betrieben	205
Kritik — Bibliographie	209
Referate	211
Patente	216

CONTENTS

Karel V.: Polyphenolic Substances and their Importance for Brewing Industry	193
Caska J.: Mechanization of Breweries	197
Stuchlík V., Čunderlíková M., Grodovský M., Hanula P.: Manufacturing Biologically Active Yeast on Production Scale	198
Beran K.: International Center for Chemical Microbiology	203
Reports from Factories	205
Current Book Review	209
Reports — Brevities	211
Patents	216

TABLE DES MATIÈRES

Karel V.: Matières polyphénoliques dans la production de la bière	193
Caska J.: Mécanisation des brasseries	197
Stuchlík V., Čunderlíková M., Grodovský M., Hanula P.: Production de la levure active au point de vue biologique dans les conditions d'exploitation	198
Beran K.: Centre international pour la micro- biologie chimique	203
Communications de nos établissements indu- striels	205
Critique — Bibliographie	209
Rapports	211
Brevets	216

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 tech-
nické literatury, n. p., Spálená 51, Praha 1. — Vedoucí redakce: František Hlaváček. — Výkonný redaktor Růžena Biehalová —
Otisk dovolen 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 dvánáctkrát 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 Knihtisk, n. p., závod 3, Pra-
ha 1, Jungmannova 15, telefon 24-69-60, 24-69-80.