

REDAKČNÍ RADA

L. Bahník, prof. inž. dr. Dyr, doktor technických věd, inž. K. Hauser, F. Hlaváček, vedoucí redakce, inž. G. Klazar, inž. V. Marek, inž. J. Maštovský, inž. A. Pleštil, M. Pramuk, inž. A. Seiler, inž. J. Sukovatý, inž. L. Tomeček

OBSAH

Maštovský J., Karel V.: Pokusy s giberelinem v sladařském a pivovarském průmyslu	241
Bendová O.: Bakteriální amylytické preparáty	244
Ginterová A., Stuchlík V., Mitterhauszerová E.: Vplyv substrátu na skvasovanie cukrov dvomi rôznymi typmi pekárského droždía	248
Mechanizace — Regulace — Automatizace	254
Z našich závodů	257
Kritika — Bibliografie	258
Referáty	260

СОДЕРЖАНИЕ

Маšтовский И., Карел В.: Эксперименты по применению гиберелина в пивоваренной и со- лодильной промышленности	241
Бендова О.: Бактериальные амилолитические препараты	244
Гинтерова А., Стухлик В., Митергаусзерова М.: Влияние субстрата на ход сбраживания са- харов двумя разными типами хлебопекарных дрожжей	248
Механизация — Регуляция — Автоматизация	254
По заводам	257
Критика — Библиография	258
Рефераты	260

INHALT

Maštovský J., Karel V.: Versuche mit Giberelin in der Brau- und Malzindustrie	241
Bendová O.: Bakterielle amylytische Präparate	244
Ginterová A., Stuchlík V., Mitterhauszerová E.: Einfluss des Substrats auf die Vergärung der Zucker durch zwei verschiedene Backhefe- typen	248
Mechanisierung — Regelung — Automation	254
Neuheiten aus den Betrieben	257
Kritik — Bibliographie	258
Referate	260

CONTENTS

Maštovský J., Karel V.: Experiments with Gibe- relina in Malting and Brewing Industries	241
Bendová O.: Bacterial Amylolytic Substances	244
Ginterová A., Stuchlík V., Mitterhauszerová E.: Effect of Substrate upon the Fermentation of Sugar by Two Various Types of Baker's Yeast	248
Mechanisation — Regulation — Automation	254
Reports from Factories	257
Current Books Review	258
Reports Brevities	260

TABLE DES MATIÈRES

Maštovský J., Karel V.: Essais avec la gibberel- line dans l'industrie du malt et de la bière	241
Bendová O.: Préparations amylytiques bacté- rielles	244
Ginterová A., Stuchlík V., Mitterhauszerová E.: Influence du substratum sur la fermentation des sucres par deux types différents de la levure de boulangerie	248
Mécanisation — Réglage — Automatisation	254
Nouvelles de nos établissements	257
Critique — Bibliographie	258
Rapports	260

Objednávky přijímá Poštovní novinový úřad, Praha 1, 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 novinová
služba. Objednávky a předplatné přijímá Poštovní novinový úřad — ústřední administrace PNS, Jindřišská 14, Praha 1. Lze také objednat
u každého poštovního úřadu nebo doručovatele. Objednávky do zahraničí vyřizuje Poštovní novinový úřad — vývoz tisku, Štěpánská 27,
Praha 1. — Vychází dvanáctkrát ročně. — Cena jednotlivého čísla 5 Kčs, roční předplatné 60 Kčs. — Objednávky se přijímají nejméně
do konce běžného roku; odbě: lze zrušit toliko po úplném vyčerpání zaplaceného předplatného. — Tiskne Knihitisk, n. p., závod 3,
Praha 1, Jungmannova 15, tel. 24-69-80, 24-69-80.