

REDAKČNÍ RADA

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

OBSAH

Maštovský J.: K 75. výročí Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze	97
Tarant J.: Perspektiva a výzkum v pivovarském a sladařském oboru	103
Blažejovský V.: Technický rozvoj pivovarů a sladoven	105
Hummel J.: Přínos polarografické metody v řešení problému bílkovinného rozluštění sladu a stability piva	106
Vančura M., Bednář J.: Vliv chmelových pryskyřic na hořkost piva	110
Kahler M.: Kontinuální kvašení	113
Karel V.: Chromatografie vysokomolekulárních bílkovin v pivovarských roztocích	117
Klazar G.: Pokusnictví — součást výzkumu	119
Svědřihová M., Trkan M., Vrtělová H.: Výzkum a výběr nejvhodnějších odrůd sladovnického ječmene v ČSSR	122
Bendová O.: Kvartérní amoniové sloučeniny jako dezinfekční prostředky v pivovarském průmyslu	124
Šauer Z., Voborský J.: Kinetika procesu hvozdnění sladu	127
Kurz J.: Práce a úkoly ekonomického výzkumu v pivovarsko-sladařském oboru	130
Staré pivovarské tisky	132

СОДЕРЖАНИЕ

Маштковский И.: Семидесятипятiletняя годовщина Исследовательского Института пивоваренной и солодильной промышленности	97
Тарант И.: Перспективные планы исследовательских работ по пивоварению и солодильному делу	103
Блажейовский В.: Техническое развитие пивоваренных заводов и солодовен	105
Гуммел И.: Применение полярографического метода при анализах состава белковых веществ в солоде и изучении устойчивости пива	106
Ванчур М., Беднарж И.: Влияние хмелевых смол на пивную горечь	110
Калер М.: Непрерывное брожение	113
Карел В.: Применение хроматографического метода для определения высокомолекулярных белковых веществ в суслах	117
Клазар Г.: Эксперименты — неотъемлемая часть исследовательских работ	119
Сведирохова М., Тркан М., Вртелова Г.: Классификация пивоваренного ячменя	122
Бендова О.: Применение четвертичных аммониевых соединений в качестве дезинфекционных средств на пивоваренных заводах	124
Шайер З., Воборский И.: Кинетика процесса сушки солода	127
Курц И.: Работы и задачи в области научных исследований экономики пивоваренной и солодильной промышленности	130
Старинные книги по пивоварению	132

CONTENTS

Maštovský J.: 75-th Anniversary of Brewing Industry Research Institute	97
Tarant J.: Perspective Plans of Research Works in Malting and Brewing Industries	103
Blažejovský V.: Technical Development of Breweries and Malt Plants	105
Hummel J.: Application of Polarographic Methods to Analyses of Albumins in Malt and Determination of Their Effect upon the Beer Stability	106
Vančura M., Bednář J.: Effect of Hop Resins upon Beer Bitter	110
Kahler M.: Continuous Fermentation	113
Karel V.: Chromatographic Determination of High Molecular Albumins in Brewing Worts	117
Klazar G.: Experiments — an Integral Part of Research Works	119
Svědřihová M., Trkan M., Vrtělová H.: Selecting and Testing Best Varieties of Brewing Barley	122
Bendová O.: Quarternal Ammonium Compounds as Disinfectants for Breweries	124
Šauer Z., Voborský J.: Kinetics of Malt Drying Process	127
Kurz J.: Research Works in the Field of Economic Problems of Brewing and Malting Industries	130
Old Brewing Prints	132

INHALT

Maštovský J.: Zum 75. Jubiläum des Forschungsinstitutes für Brauerei und Mälzerei in Prag	97
Tarant J.: Perspektive Forschung in der Brau- und Malzindustrie	103
Blažejovský V.: Technische Entwicklung der Brauereien und Mälzereien	105
Hummel J.: Beitrag der polarographischen Methode zur Lösung des Problems der Eiweißauflösung des Malzes und der Bierstabilität	106
Vančura M., Bednář J.: Einfluss der Hopfenharze auf die Bierbittere	110
Kahler M.: Kontinuierliche Gärung	113
Karel V.: Chromatographie der hochmolekularen Eiweißstoffe in den Brauereiflüssigkeiten	117
Klazar G.: Versuchswesen — Teil der Forschung	119
Svědřihová M., Trkan M., Vrtělová H.: Studie und Auswahl geeigneter Braugerstensorten	122
Bendová O.: Quartäre Ammoniumverbindungen als Desinfektionsmittel in der Brauindustrie	124
Šauer Z., Voborský J.: Kinetik des Darrprozesses	127
Kurz J.: Arbeiten und Aufgaben der ökonomischen Forschung im Braufach	130
Alte Brauerei Literatur	132

TABLE DES MATIÈRES

Maštovský J.: Au 75 ^e anniversaire de l'Institut des recherches pour l'industrie de la bière et du malt	97
Tarant J.: Perspective et recherche dans le domaine de la bière et du malt	103
Blažejovský V.: Développement technique des brasseries et des malteries	105
Hummel J.: Contribution de la méthode polarographique à la solution du problème de la décomposition des albuminoïdes dans le malt ainsi que de la stabilité de la bière	106
Vančura M., Bednář J.: Influence des résines de houblon sur l'amertume de la bière	110
Kahler M.: Fermentation continue	113
Karel V.: Chromatographie des albuminoïdes macromoléculaires dans les solutions de brasserie	117
Klazar G.: Expérimentation — partie composante des recherches	119
Svědřihová M., Trkan M., Vrtělová H.: Recherche et sélection des variétés des plus convenables de l'orge de maltage en Tchécoslovaquie	122
Bendová O.: Les composés d'ammonium quaternaires comme moyens de désinfection dans l'industrie de la bière	124
Šauer Z., Voborský J.: La cinétique du procédé de touraillage du malt	127
Kurz J.: Les travaux et les tâches des recherches économiques dans la branche de brasserie et de malterie	130
Vieilles publications sur la brasserie	132