

REDAKČNÍ RADA

Inž. L. Bahník, J. Beran, 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. V. Sekrt,
inž. J. Sukovaty, J. Tarant, inž. L. Tomeček

OBSAH

Tobiáš J.: Nová organizace pivovarského a sladařského průmyslu	73
Voborský J.: Kontinuální výroba sladu. II. Vývin tepla při klíčení a sladovací ztráta	75
Sekrt V.: Pivovarsko-sladařské symposium v Berlíně	78
Hronček J.: Určenie optimálneho množstva zákvasu	81
Minárik E.: Vplyv čistej kultúry a zmesi čistých kultúr kvasiniek na kvasenie hroznového muštu	82
Z nápojového průmyslu	85
Mergl M.: Ultrafiltry Synthesia (UFS) — moderní mikrobiologická metoda v potravinářském průmyslu	85
Rudolf V. V.: Výroba nealkoholických nápojů v SSSR	89
Technická kontrola	92
Z našich závodů	93
Kritika — Bibliografie	94
Referáty	95

СОДЕРЖАНИЕ

Тобиаш И.: Новая организация пивоваренно-солодильной промышленности	73
Воборский И.: Технология непрерывного соло-жения. Часть 2. Выделение тепла и потери при солодоращении	75
Секрт В.: Симпозиум по пивоваренно-солодиль-ному делу в Берлине	78
Грончек И.: Определение оптимального коли-чества закваса	81
Минарик Е.: Влияние применения одной чистой культуры, или комбинации нескольких чистых культур дрожжей на ход сбраживания ви-ноградного сусла	82
На заводах напитков	85
Мергл М.: Современные методы микробиологи-ческих анализов в пищевой промышленности, основанные на применении ультрафильтров	85
СИНТЕЗИЯ	
Рудольф В. В.: Производство безалкогольных напитков в СССР	89
Технический контроль	92
По заводам	93
Критика — Библиография	94
Рефераты	95

CONTENTS

Tobiáš J.: New Organization of Brewing and Malting Industries in Czechoslovakia	73
Voborský J.: Continuous Malting. Part II. Heat Generation During Germination and Malting Losses	75
Sekrt V.: Symposium on Brewing and Malting in Berlin	78
Hronček J.: Determining the Optimum Amount of Ferment	81
Minárik E.: Comparison of Must Fermenting Processes Employing Single Pure Yeast Culture with Processes Employing Various Combinations of Several Pure Cultures	82
From Beverage Industry	85
Mergl M.: Synthesia Ultra-filters Bring New Methods into Microbiologic Analyses in Food Industries	85
Rudolf V. V.: Production of Non-alcoholic Beverages in the USSR	89
Technical Development	92
Reports from Factories	93
Current Book Review	94
Reports — Brevities	95

INHALT

Tobiáš J.: Neue Organisation der Brau- und Malzindustrie in der ČSSR	73
Voborský J.: Kontinuierliche Malzfabrikation. II. Wärmeentwicklung im Verlauf der Keimung und der Mälzungsverlust	75
Sekrt V.: Symposium der Malz- und Braufor-schung in Berlin	78
Hronček J.: Bestimmung der optimalen Menge der Hefemaische	81
Minárik E.: Einfluss der reinen Hefekultur und Hefekulturmischung auf die Traubenmostgä-rung	82
Aus der Getränkeindustrie	85
Mergl M.: Ultrafilter Synthesia (UFS) — mo-derne mikrobiologische Methode in der Le-bensmittelindustrie	85
Rudolf V. V.: Die Fabrikation alkoholfreier Getränke in der UdSSR	89
Technische Kontrolle	92
Neuigkeiten aus den Betrieben	93
Kritik — Bibliographie	94
Referate	95

TABLE DES MATIÈRES

Tobiáš J.: Nouvelle organisation de l'industrie de la bière et du malt	73
Voborský J.: Production continue du malt. 2 ^e Partie: Dégagement de chaleur pendant la germination et la perte par le maltage	75
Sekrt V.: Symposium pour la brasserie et mal-terie à Berlin	78
Hronček J.: Détermination de la qualité optima du levain	81
Minárik E.: Influence de la culture de levures pure ainsi que du mélange de cultures pures sur la fermentation du moût de raisin	82
Nouvelles de l'industrie des boissons	85
Mergl M.: Les ultra-filtres Synthesia (UFS) — méthode microbiologique moderne dans l'in-dustrie alimentaire	85
Rudolf V.: Production des boissons non-alco-oliques en U. R. S. S.	89
Contrôle technique	92
Communications de nos entreprises industrielles	93
Critique — Bibliographie	94
Rapports	95