

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. Sukovatý, J. Tarant, inž. L. Tomeček

OBSAH

Karel V.: Vliv kyseliny gibberelové na vysokomolekulární bílkoviny sladu	217
Hlaváček F.: Pivovarství v Japonsku	221
Vlček J.: Výsledky mikroskladovacích zkoušek z letošních ječmenů	228
Seichert L.: Přímé chromatografické stanovení organických kyselin vznikajících při tvorbě kyseliny citrónové zkvašováním melasových roztoků plísní <i>Aspergillus niger</i>	229
Z nápojového průmyslu	231
Trnková H., Štroblová L.: Sledování trvanlivosti pasterizovaných nealkoholických nápojů	231
Z našich závodů	235
Achymský J.: Zásobovanie južného Slovenska počas povodne	235
Kritika — Bibliografie	237
Referáty	238

СОДЕРЖАНИЕ

Карел В.: Влияние гибберелиновой кислоты на высокомолекулярные белковые вещества в солоде	217
Главачек Ф.: Пивоваренная промышленность Японии	221
Влчек Я.: Результаты испытания качества явления урожая 1965 года в микросолодильных установках	228
Сеихерт Л.: Непосредственное хроматографическое определение органических кислот, образующихся при производстве лимонной кислоты методом ображивания раствора мелассы плесневыми грибами <i>Aspergillus niger</i>	229
На заводах напитков	231
Трнкова П., Штроблова Л.: Изучение стойкости пастеризованных безалкогольных напитков	231
По заводам	235
Ахымский Я.: Снабжение Южной Словакии пищевыми продуктами в период наводнения	235
Критика — Библиография	237
Рефераты	238

CONTENTS

Karel V.: Effect of Gibberellic Acid Upon High-molecular Albumins in Malt	217
Hlaváček F.: Brewing Industry in Japan	221
Vlček J.: Testing the Quality of Barley of 1965 Harvest in Micromalting Plant	228
Seichert L.: Straight Chromatographic Determination of Organic Acids Produced at Plants Manufacturing Citric Acid by Fermenting Molasses Solution with <i>Aspergillus niger</i> Mould	229
From Beverage Industry	231
Trnková H., Štroblová L.: Stability of Pasteurized Non-alcoholic Beverages	231
Reports from Factories	235
Achymský J.: Supplying South Slovakia with Food Products During Floods	235
Current Book Review	237
Reports Brevities	238

INHALT

Karel V.: Einfluss der Gibberelinsäure auf die hochmolekularen Eiweißstoffe des Malzes	217
Hlaváček F.: Das Brauwesen Japans	221
Vlček J.: Ergebnisse der Mikromälzungsversuche mit den Gersten der Ernte 1965	228
Seichert L.: Direkte chromatographische Bestimmung der bei der Zitronensäurebildung durch Vergärung der Lösungen der Schimmelpilze <i>Aspergillus niger</i> entstehenden organischen Säuren	229
Aus der Getränkeindustrie	231
Trnková H., Štroblová L.: Haltbarkeit der pasteurisierten alkoholfreien Getränke	231
Neuigkeiten aus den Betrieben	235
Achymský J.: Versorgung der Südslovakie während des Katastrophenhochwassers	235
Kritik — Bibliographie	237
Referate	238

TABLE DES MATIÈRES

Karel V.: Influence de l'acide gibbérelle sur les albumines macromoléculaires du malt	217
Hlaváček F.: L'industrie de la bière au Japon	221
Vlček J.: Résultats des épreuves obtenues dans la micromalterie avec des orges de cette année	228
Seichert L.: Détermination chromatographique directe des acides organiques qui prennent naissance pendant la production de l'acide citrique par la fermentation des solutions de mélasse à l'aide des moisissures <i>Aspergillus niger</i>	229
Nouvelles de l'industrie des boissons	231
Trnková H., Štroblová L.: Observation de la durabilité des boissons non alcooliques pasteurisées	231
Communications de nos entreprises industrielles	235
Achymský J.: Approvisionnement de la partie sud de la Slovaquie pendant l'inondation	235
Critique — Bibliographie	237
Rapports	238