

REDAKČNÍ RADA

Inž. L. Bahník, inž. 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

1. diskusní den pracovníků výzkumu a praxe	145
Sauer Z.: Použití odstředivek v pivovarství	146
Klazar G.: Zpracování ječných vloček jako surogátu sladu	147
Bendová O.: Zkušenosti s praním kvasnic	148
Karel V.: Kyselina gibberelová v současném sladařství	149
Voborský J.: Praktické zkoušky s tlakovým vstříkovačem tanků tuzemské výroby	149
Kahler M.: Semikontinuální kvašení v praxi	150
Složil J.: První zkušenosti s uplatněním nové soustavy řízení v n. p. Jihomoravské pivovary, Brno	151
Loos J.: Optimální velikosti pivovarů	155
Kunzl J.: Způsob zjištění čistoty roztoků kyseliny citrónové z hlediska krystalizace	158
Doboš A., Marcina J., Antušek J.: Příspěvek k polarografickému stanovení polypeptidů vo vínach	160
Z nápojového průmyslu	161
Seminár o výrobe nealkoholických nápojov v Tatranskej Lomnici	164
Kritika — Bibliografie	165
Referáty	166

СОДЕРЖАНИЕ

Первый день обмена мнениями между производственниками и работниками исследовательских институтов	145
Шауер З.: Применение центрифуг в пивоваренной промышленности	146
Клазар Г.: Использование ячменных хлопьев в качестве заменителя солода	147
Бендова О.: Опыт по промывке дрожжей	148
Карел В.: Роль гибберелиновой кислоты в современной технологии солодоращения	149
Воборский Я.: Испытание на практике установки чехословацкого производства для вымывки под давлением цистерн и баков	149
Калер М.: Полунепрерывная ферментация на практике	150
Сложил Я.: Опыт зац. предприятия Южно-моравские пивоваренные заводы по внедрению принципов нового метода планирования и управления	151
Лоос Я.: Оптимальная производственная мощность пивоваренных заводов	155
Кунзл Я.: Метод определения чистоты растворов лимонной кислоты с точки зрения ее кристаллизации	158
Добош А., Марцина Я., Антушек Я.: Полярнографическое определение полипептидов в вине	160
На заводах шпайтков	161
Семинар по производству безалкогольных напитков, состоявшийся в Татранской Ломнице	164
Критика — Библиография	165
Рефераты	166

CONTENTS

The First Day of Discussion Between the Workers of Research Institutes and Manufacturing Plants	145
Sauer Z.: Application of Centrifuges in Brewing Industry	146
Klazar G.: Barley Flakes as Surrogate for Malting Industry	147
Bendová O.: Experience with Yeast Washing Installations	148
Karel V.: Gibberellic Acid and its Role in Modern Malting Industry	149
Voborský J.: High-pressure Tank Washing Device of Czechoslovak Manufacture	149
Kahler M.: Practical Application of Semi-continuous Fermentation	150
Složil J.: The First Results Achieved at Breweries in South Moravia by Introducing New Management and Planning Methods	151
Loos J.: Optimum Size of Breweries	155
Kunzl J.: Determination of the Purity of Citric Acid Solutions Designed for Crystallization	158
Doboš A., Marcina J., Antušek J.: Polarographic Determination of Polypeptides in Wine	160
From Beverage Industrie	161
Seminar at Tatranská Lomnica on Non-alcoholic Beverages	164
Current Book Review	165
Reports — Brevities	166

INHALT

Erster Diskussionstag der Forschungsarbeiter mit Betriebstechnikern	145
Sauer Z.: Anwendung der Separatoren in der Brauindustrie	146
Klazar G.: Verarbeitung der Gerstenflocken als Malzsurogat	147
Bendová O.: Erfahrungen mit dem Hefewaschen	148
Karel V.: Die Gibberelinsäure in der gegenwärtigen Mälzereiindustrie	149
Voborský J.: Praktische Proben mit dem Tank-Ausspritzapparat inländischer Fabrikation	149
Kahler M.: Semikontinuierliche Gärung in der Praxis	150
Složil J.: Erste Erfahrungen mit dem neuen ökonomischen System in dem volkseigenen Betrieb Jihomoravské pivovary, Brno	151
Loos J.: Optimale Betriebsgrösse in der Brauindustrie	155
Kunzl J.: Sicherung der Reinheit der zur Kristallisation bestimmten Zitronensäurelösungen	158
Doboš A., Marcina J., Antušek J.: Beitrag zur polarographischen Bestimmung der Polypeptide in Weinen	160
Aus der Getränkeindustrie	161
Seminar über alkoholfreie Getränke in Tatranská Lomnica	164
Kritik — Bibliographie	165
Referate	166

TABLE DES MATIÈRES

Première journée de discussion des théoriciens ainsi que des praticiens du domaine de l'industrie de fermentation (de brasserie)	145
Sauer Z.: Utilisation des centrifugeuses dans la brasserie	146
Klazar G.: Traitement des flocons d'orge comme remplacement du malt	147
Bendová O.: Expériences acquises pendant le lavage de levures	148
Karel V.: Acide gibberellinique dans le maltage contemporain	149
Voborský J.: Essais pratiques avec un jet à compression, production indigène pour les tanks de fermentation	149
Kahler M.: Fermentation semicontinue en pratique	150
Složil J.: Premières expériences avec l'application du nouveau système de direction dans les Brasseries de la Moravie du Sud à Brno	151
Loos J.: Grandeurs optima des brasseries	155
Kunzl J.: Mode de vérification de la pureté des solutions d'acide citrique du point de vue de la cristallisation	158
Doboš A., Marcina J., Antušek J.: Contribution à la détermination polarographique des polypeptides dans les vins	160
Nouvelles de l'industrie des boissons	161
Séminaire sur la production de boissons non alcooliques à Tatranská Lomnica	164
Critique — Bibliographie	165
Rapports	166