

REDAKČNÍ RADA

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

OBSAH

Z IX. pivovarsko-sladařského semináře v Plzni	25
Basařová G.: Význam těkavých látek v pivovarské výrobě	26
Kahler M.: Těkavé látky při kontinuálním kvašení	31
Bendová O.: Diacetyl při kvašení a dokvašování piva	35
Johanides V.: Úvahy o vlivu vedení násadových kvasnic na kvalitu piva	39
Trbljanič V.: Redukce obsahu anthokyanogenů formaldehydem při výrobě piva	42
Diskuse a zhodnocení semináře	44
Kritika — Bibliografie	45
Referáty	46

СОДЕРЖАНИЕ

Девятый семинар по пивоваренно-солодильно- му делу, состоявшийся в Пильзене	25
Басаржова Г.: Значение летучих веществ в пи- воварении	26
Каглер М.: Образование летучих веществ при непрерывном брожении	31
Бендова О.: Образование диацетила при бро- жении и дображивании пива	35
Йоханидес В.: Влияние метода разводки за- даточных дрожжей на качество пива	39
Трблянйч В.: Снижение содержания анто- цианогенов в пиве с помощью формаль- дегида	42
Сводка результатов семинара	44
Критика — Библиография	45
Рефераты	46

CONTENTS

The 9-th Seminar on Brewing and Malting	25
Basařová G.: Effect of Volatile Substances upon the Quality of Beer	26
Kahler M.: Formation of Volatile Substan- ces During Continuous Fermentation	31
Bendová O.: Formation of Diacetyl Du- ring Fermentation and Afterfermen- tation of Beer	35
Johanides V.: Effect of Starter Propa- gation upon the Quality of Beer	39
Trbljanič V.: Reducing the Content of Anthocyanogens in Beer with Formal- dehyde	42
Brief Summary of the Results of the 9-th Seminar on Brewing and Malting	44
Current Book Review	45
Reports — Brevities	46

INHALT

Aus dem IX. Brauerei- und Mälzereiseminar in Pilsen	25
Basařová G.: Bedeutung der flüchtigen Stoffe in der Biererzeugung	26
Kahler M.: Die Fuselöle bei kontinuierlicher Gärung	31
Bendová O.: Diacetyl bei der Haupt- und Nach- gärung des Bieres	35
Johanides V.: Betrachtungen über den Einfluss der Anstellhefeführung auf die Bierqualität	39
Trbljanič V.: Reduktion des Anthozyanogen- Gehaltes durch Formaldehyd bei der Bier- erzeugung	42
Diskussion und Auswertung des Seminars	44
Kritik — Bibliographie	45
Referate	46

TABLE DES MATIÈRES

Du 9 ^e Séminaire sur la brasserie et la malterie à Plzeň	25
Basařová G.: Importance des matières volatiles pour la production de la bière	26
Kahler M.: Matières volatiles pendant la fer- mentation continue	31
Bendová O.: Diacétyl pendant la fermentation principale ainsi que pendant la fermentation finale de la bière	35
Johanides V.: Considérations sur l'influence de la manipulation avec des levures appliquées sur la qualité de la bière	39
Trbljanič V.: Réduction de la teneur en antho- cyanogènes par la formaldéhyde pendant la production de la bière	42
Discussion et appréciation du Séminaire	44
Critique — Bibliographie	45
Rapports	46