

REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, CSc., Josef Beran, Růžena Biehalová — *redaktorka*, Josef Čáp, Ing. Oldřich Diddi, prof. Ing. Dr. Josef Dyr, Dr. Sc., Ing. Nataša Ginterová, Ing. Karel Hauser, CSc., Ing. Jozef Jani-ga, Ing. Jan Jílek, Ing. Gaston Klazar — *předseda redakční rady*, Ing. Štefan Klempa, Ing. Antonín Kratochvíle, Ing. Jozef Marcina, Ing. Jiří Maštovský, Michal Pramuk, Ing. Jaroslav Složil, Jiří Tarant, Ing. Josef Tomíšek

O B S A H

Hlaváček F., Kahler M., Loos J.: Vliv intenzifikace výroby piva na koncepci pivovarů	97
Tomíšek J.: Provozní zkušenosti s automatickým odpěňovacím zařízením	102
Minárik E., Navara A.: Nové možnosti při biologickom odbúraní kyselín v hroznových vínach kvasinkami <i>Schizosaccharomyces</i>	104
Z nápojového průmyslu	109
Bartl V.: Problémy mikrobiologie a sanitace v nápojovém průmyslu	109
Z našich závodů	112
Kritika — Bibliografie	113
Referáty	116

СОДЕРЖАНИЕ

Главачек Ф., Калер М., Лоос Я.: Влияние интенсификации процессов пивоварения на концепцию пивоваренных заводов	97
Томишек Й.: Опыт по эксплуатации автоматического пеногасителя	102
Минарик Э., Навара А.: Оценка возможности биологической нейтрализации кислот в виноградном вине с помощью дрожжей <i>Schizosaccharomyces</i>	104
На заводах напитков	109
Бартл В.: Вопросы микробиологии и санитарных условий на заводах напитков	109
По заводам	112
Критика — Библиография	113
Рефераты	116

CONTENTS

Hlaváček F., Kahler M., Loos J.: Intensification of Brewing Processes Determines the Conception of Breweries	97
Tomíšek J.: Experience with Automatic Defoaming Plant	102
Minárik E., Navara A.: Biological Degradation of Acids Present in Must Through the <i>Schizosaccharomyces</i> Yeast	104
From Beverage Industry	109
Bartl V.: Some Problems of Sanitary and Bacteriological Conditions in Plants Making Non-alcoholic Beverages	109
Reports from Factories	112
Current Book Review	113
Reports — Brevities	116

INHALT

Hlaváček F., Kahler M., Loos J.: Einfluss der Intensifikation der Biererzeugung auf die Konzeption der Brauereien	97
Tomíšek J.: Betriebserfahrungen mit automatischer Entschäumungsapparatur	102
Minárik E., Navara A.: Neue Möglichkeiten bei dem biologischen Säurenabbau in Mosten weinen durch <i>Schizosaccharomyces</i> -Hefen	104
Aus der Getränkeindustrie	109
Bartl V.: Die Probleme der Mikrobiologie und Sanitation in der Getränkeindustrie	109
Neuigkeiten aus den Betrieben	112
Kritik — Bibliographie	113
Referate	116

TABLE DES MATIÈRES

Hlaváček F., Kahler M., Loos J.: Influence de l'intensification de la production de bière sur la conception des brasseries	97
Tomíšek J.: Expériences acquises avec l'exploitation de l'installation d'émoussage automatique	102
Minárik E., Navara A.: Nouvelles possibilités pendant la dégradation biologique des acides dans les vins de raisin par les levures <i>Schizosaccharomyces</i>	104
Nouvelles de l'industrie des boissons	109
Bartl V.: Sur les problèmes de la microbiologie et de la sanitation dans l'industrie des boissons	109
Communications de nos entreprises industrielles	112
Critique — Bibliographie	113
Rapports	116