

REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, CSc., Josef Beran, Růžena Biehalová — *redaktorka*, Josef Čáp, Ing. Oldřich Diddi, prof. Ing. Dr. Josef Dyr, Dr. Sc., RNDr. Anastázia Ginterová, CSc., Ing. Karel Hauser, CSc., Ing. Jozef Janiga, 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, Ing. Jiří Tarant, Ing. Josef Tomíšek

OBSAH

Basařová G.: Nová stabilizační metoda se zřetelem na zkrácení doby ležení piva	145
Škrabánek A.: Konzervování ječmene chladem	150
Z 2. mezinárodního symposia kvasného průmyslu v Lipsku	154
Bendová O.: Vliv teplého vedení hlavního kvašení na biochemickou činnost pivovarských kvasnic	156
Stuchlík V.: Význam homogenizace melasy při výrobě pekařského droždí	159
Z nápojového průmyslu	161
Jaroš K., Suchánek F.: II. Sycení sodových vod a limonád v praxi	161
Z technického rozvoje	164
Výstava Brew Ex '68 v Londýně	164
Referáty	167

СОДЕРЖАНИЕ

Басаржова Г.: Новый метод стабилизации сокращающий длительность выдерживания пива	145
Шкрабанек А.: Консервирование ячменя холодом	150
Второй международный симпозиум броидильной промышленности в Лейпциге	154
Бендова О.: Влияние поддержания повышенной температуры при главном брожении на биохимическую деятельность пивоваренных дрожжей	156
Стухлик В.: Значение гомогенизации мелассы при производстве хлебопекарных дрожжей	159
На заводах напитков	161
Ярош К., Суханек Ф.: Методы газирования содовой воды и лимонада применяемые на практике II.	161
Техническое развитие	164
Брю экс'68 в Лондоне	164
Рефераты	167

CONTENTS

Basařová G.: New Stabilization Method Reducing the Lagering Period	145
Škrabánek A.: Cold Storage of Barley as a Preserving Method	150
The 2-nd International Symposium on Problems of Fermentation Industries in Leipzig	154
Bendová O.: Effects of Higher Temperature During Main Fermentation Upon the Biochemical Activity of Brewing Yeast	156
Stuchlík V.: Homogenization of Mollasses at Bakery Yeast Plants	159
From Beverage Industry	161
Jaroš K., Suchánek F.: Practical Experience with Soda Water and Lemonade Carbonating Plants II.	161
Technical Development	164
The Brew Ex '68 in London	164
Reports	167

INHALT

Basařová G.: Neue Stabilisierungsmethode für verkürzte Gärungsdauer	145
Škrabánek A.: Kühlkonservierung der Gerste Aus dem II. Internationalen Symposium der Gärungsindustrie in Leipzig	150
Bendová O.: Einfluss der Warmgärung auf die biochemische Aktivität der Bierhefen	156
Stuchlík V.: Die Bedeutung der Homogenisierung der Melasse bei der Backhefeproduktion	159
Aus der Getränkeindustrie	161
Jaroš K., Suchánek F.: II. Sättigung der Sodawasser und alkoholfreien Getränke in der Praxis	161
Technische Neuerungen	164
Aus der Brew Ex '68 in London	164
Referate	167

TABLE DES MATIÈRES

Basařová G.: Nouvelle méthode de stabilisation à l'égard de la diminution du temps nécessaire pour la production de la bière	145
Škrabánek A.: Conservation de l'orge par le froid	150
Du 2 ^e Symposium international de l'industrie de fermentation à Leipzig	154
Bendová O.: Influence de la conduite chaude de la fermentation principale sur l'activité biochimique des levures de brasserie	156
Stuchlík V.: Importance de l'homogénéisation de la mélasse pendant la production des levures de boulangerie	159
Nouvelles de l'industrie des boissons	161
Jaroš K., Suchánek F.: Saturation d'eaux gazeuses et de limonades en pratique II.	161
Du développement technique	164
Brew Ex '68 à London	164
Rapports	167