REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, CSc., 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, Josef Markvart, Ing. Jiří Maštovský, Doc. Ing. Josef Moštek, CSc., Michal Pramuk, Ing. Jaroslav Složil, Ing. Jiří Tarant, Ing. Josef Tomíšek

OBSAH

Hlaváček I.: Vliv modernizace technologie na kvalitu a analytické hodnoty piva 25

Loos J.: Hluk v lahvárnách potravinářských závodů 29

Lejsek T.: Příspěvek k hodnocení sedimentace kalů ve vířivé kádi 34

Červinka M.: Fenolické látky v ječmenu 38

Složil J.: Řeší se oprávněné požadavky pivovarníků? 41

Lejsek T.: Současný vývoj separace kalů a scezování 43

Bednář J.: Pivovarský výzkum ve Švýcarsku 45

Kritika — Bibliografie 47

Referáty 47

СОДЕРЖАНИЕ

Главачек, И.: Влияние модернизации технологии на качество и аналитические свойства пива 25

Лоос, Я.: Шум в разливочных цехах заводов пищевой промышленности 29

Лейсек, Т.: Оценка эффективности седиментации труба в вихревых чанах 34

Червинка М.: Фенольные соединения в ячмене 38

Сложил, И.: Решаются правильно обоснованные требования работников пивоваренной промышленности? 41

Лейсек, Т.: Новые устройства для сепарации шлама и выжимков 43

Веднарж, И.: Исследовательская база пивоваренной промышленности в Швейцарии . . 45

Критика — Библиография 47

Рефераты 47

CONTENTS

Hlaváček I.: Effects of Modern Technology Upon the Quality and Analytic Properties of Beer 25

Loos J.: Noise in Bottling Rooms of Food Industry Plants 29

Lejsek T.: Efficiency of Sedimentation in Whirling Lauter Tanks 34

Červinka M.: Phenolic Substances in Barley . 38

Složil J.: Are Justified Requirements of Workers in Brewing Industry Duly Considered? . . 41

Lejsek T.: New Methods of Grains Separation . 43

Bednář J.: R & D Base of Brewing industry in Switzerland 45

Currant Book Review 47

Reports 47

INHALT

Hlaváček I.: Einfluss der technologischen Modernisierung auf die Qualität und die analytischen Werte des Bieres 25

Loos J.: Lärm in den Flaschenkellern der Betriebe der Lebensmittelindustrie 29

Lejsek T.: Beitrag zur Beurteilung der Trubsedimentation im Whirlpool-Bottich . . . 34

Červinka M.: Fenolische Stoffe in der Gerste 38

Složil J.: Werden die Berechtigten Anforderungen der Brauindustrie in Betracht genommen? 41

Lejsek T.: Gegenwärtige entwicklung der Trupseparation und der Läuterung 43

Bednář J.: Brauforschung in der Schweiz . . 45

Kritik — Bibliographie 47

Referate 47

TABLE DE MATIÈRES

Hlaváček I.: Influence de la modernisation de la technologie sur la qualité et sur les valeurs analytiques de la bière 25

Loos J.: Bruit dans les usines d'embouteillage d'entreprises alimentaires 29

Lejsek T.: New Methods of Grains separation 34

Červinka M.: Phenolic Substances in Barley . 38

Lejsek T.: Evolution actuelle de la séparation de moûts troubles et du filtrage 43

Bednář J.: Sur les recherches de l'industrie de la bière en Suisse 45

Critique — Bibliographie 47

Rapports 47