

REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, CSc., Josef Čáp, Ing. Oldřich Diddi, prof. Ing. Dr. Josef Dyr, DrSc., RNDr. Anastázia Ginterová, CSc., Ing. Karel Hauser, CSc., Ing. Jozef Janiga, Ing. Jan Jilek, Ing. Gaston Klazar — předseda redakční rady, Ing. Štefan Klempa, Ing. Antonín Kratochvíle, Ing. Jozef Marcina, Josef Markvart, doc. Ing. Josef Moštek, CSc., Michal Pramuk, Ing. Jaroslav Složil, Ing. Jiří Tarant, Ing. Josef Tomášek

OBSAH

Nentwichová, M.: Vliv režimu hvozďení na jakost sladu	25
Lejsek, T.: Vhodné způsoby chlazení kvasných a ležáckých nádob	27
Šrogl, J. — Vacková, J.: Využití některých nových analytických metod ke kontrole znaků jakosti piva	31
Basařová, G.: Laboratorní kontrola koloidně stabilních piv	34
Rut, M. — Hanus, J.: Potenciometrické stanovení aktivity glukózoxydázy v preparátech z biologického materiálu	38
Piš, E. - Pašteka, L.: Droždíarensko-torulárenská výrobná kombinácia (v praxi)	41
Mezinárodní veletrh v Poznani	43
Referáty	44

СОДЕРЖАНИЕ

Нентвихова, М.: Влияние режима сушки на качество солода	25
Лейсек, Т.: Целесообразные методы охлаждения бродительных чанов и лагерных бочек	27
Шрогл, Ю. - Вацкова, Я.: Применение некоторых новых аналитических методов для контроля качественных показателей пива	31
Басаржова, Г.: Лабораторные методы контроля коллоидной стойкости пива	34
Рут, М. - Ханус, Я.: Потенциметрический метод определения активности глюкозооксидазы в препаратах из биологических материалов	38
Пиш, Е. - Паштека, Л.: Заводы, комбинирующие производство дрожжей и торулы	41
Рефераты	44

CONTENTS

Nentwichová, M.: Effect of Drying Method on the Quality of Malt	25
Lejsek, T.: Efficient Methods of Cooling Fermenting Tuns and Storage Vats	27
Šrogl, J. - Vacková, J.: Application of Some New Analytic Methods for the Beer Quality Control	31
Basařová, G.: Laboratory Methods for Testing the Colloid Stability of Beer	34
Rut, M. - Hanus, J.: Potentiometric Method for the Determination of Glucosoxidase Activity in Preparations Consisting of Biological Material	38
Piš, E. - Pašteka, L.: Plants with Combined Yeast and Torula Production	41
Short Reports	44

INHALT

Nentwichová, M.: Einfluss des Darrverfahrens auf die Malzqualität	25
Lejsek, T.: Geeignete Kühlungssysteme für Gär- und Lagergefäße	27
Šrogl, J. - Vacková, J.: Applikation einiger neuen analytischen Methoden zu der Kontrolle der Merkmale der Bierqualität	31
Basařová, G.: Laboratoriumskontrolle der kolloidal-stabilen Biere	34
Rut, M. - Hanus, J.: Potentiometrische Bestimmung der Glukoseoxydaseaktivität in Präparaten aus biologischem Material	38
Piš, E. - Pašteka, L.: Kombination der Backhefe- und Torulafabrikation in der Praxis	41
Referate	44

TABLE DES MATIÈRES

Nentwichová, M.: Influence du régime de tou-railage sur la qualité du malt	25
Lejsek, T.: Procédés convenables de réfrigération des cuves de fermentation et des fûts de garde	27
Šrogl, J. - Vacková, J.: Utilisation de certaines nouvelles méthodes analytiques pour le contrôle des caractères de qualité de la bière	31
Basařová, G.: Contrôle de laboratoire des bières stables au point de vue colloidal	34
Rut, M. - Hanus, J.: Détermination potentiométrique de l'activité du glucose dans les préparations en matière biologique	38
Piš, E. - Pašteka, L.: Production combinée de levures et de torulas (en pratique)	41
Rapports	44