

## REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, CSc., Josef Čáp, prof. ing. Dr. Josef Dyr, DrSc., 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, doc. Ing. Josef Moštek, CSc., Michal Pramuk, Ing. Jaroslav Složil, Ing. Jiří Tarant, Ing. Josef Tomíšek

## OBSAH

Tematický plán časopisu Kvasný průmysl na r. 1970 . . . . .	73
Karel, V.: Vysoká teplota a vysoký tlak při kontinuální výrobě mladiny II . . . . .	74
Šestáková, M.: Rychlé stanovení celkových lipidů a uhlovodíků v krmném droždi, vyrobeném z uhlovodíkových substrátů . . . . .	78
Mitterhauszerová, L. - Ginterová, A.: Zmeny nukleových kyselín a voľných nukleotidov u pekárskych kvasnic v podmienkach hladovania . . . . .	83
Prizeminová, N.: Zo seminára odborníkov členských krajín RVHP o výrobe krmneho droždia — Kijev, október 1969 . . . . .	85
Országová, M. - Doboš, A. - Partlová, E.: Stabilizácia vína proti mikrobiálnym zákalom glukózooxidázou . . . . .	87
Březina, V.: Šroubové elementy ze Skláren Kavalier . . . . .	90
Kritika — bibliografie . . . . .	92
Referaty . . . . .	93

## СОДЕРЖАНИЕ

Тематический план журнала Квасны прумысл на 1970 год . . . . .	73
Карел, В.: Применение высоких температур и давлений при непрерывном производстве сусла. 2-ая часть . . . . .	74
Шестакова, М.: Скоростный метод определения липидов и углеводородов в кормовых дрожжах, разведенных на углеводородистых субстратах . . . . .	78
Миттерхаузерова, Л. - Гинтерова, А.: Изменения, имеющие место в нуклеиновых кислотах и нуклеотидах хлебопекарных дрожжей в периоды подавления их активной деятельности . . . . .	83
Приземинова, Н.: Семинар специалистов стран участниц СЭВа по производству кормовых дрожжей, состоявшийся в Киеве в октябре 1969 г. . . . .	85
Орсагова, М. - Добош, А. - Партиловая, Е.: Применение глюкозооксидазы в качестве стабилизатора, предохраняющего вино от микробного помутнения . . . . .	87
Бржезина, В.: Шпеки и винты, выпускаемые стекольным заводом КАВАЛИР . . . . .	90
Критика — Библиография . . . . .	92
Рефераты . . . . .	93

## CONTENTS

Subjects to be Dealt with in Kvasný průmysl in 1970 . . . . .	73
Karel, V.: Application of High Temperatures and Pressures in the Continuous Mashing Process . . . . .	74
Šestáková, M.: Time Saving Method for the Determination of Lipids and Hydrocarbons in Fodder Yeast Produced from Hydrocarbon Substrates . . . . .	78
Mitterhauszerová, L. - Ginterová, A.: Changes of Nucleic Acids and Nucleotides Taking Place in Bakery Yeast in the Periods of Suppressed Activity . . . . .	83
Prizeminová, N.: Some Problems Discussed at the Seminar of Experts of the COMECO Countries on Food Yeast Production, Held in Kiev in October 1969 . . . . .	85
Országová, M. - Doboš, A. - Partlová, E.: Glucoseoxidase as a Stabilizer Preventing Wine from Microbial Turbidity . . . . .	87
Březina, V.: Glass Screws from the CAVALIER Glass Works . . . . .	90
Currant — Book Review . . . . .	92
Reports . . . . .	93

## INHALT

Thematischer Plan der Fachzeitschrift Kvasný průmysl (Gärungsindustrie) für das Jahr 1970 . . . . .	73
Karel, V.: Hohe Temperatur und Hochdruck bei der kontinuierlichen Würzebereitung II . . . . .	74
Šestáková, M.: Schnellbestimmung der Gesamt-lipide und Kohlenwasserstoffe in der aus Kohlenwasserstoffe-haltigen Substraten hergestellten Futterhefe . . . . .	78
Mitterhauszerová, L. - Ginterová, A.: Veränderungen der Nukleinsäuren und freien Nukleotide bei Backhefzen unter Bedingungen des Nährstoffmangels . . . . .	83
Prizeminová, N.: Aus dem Seminar der Fachleute der RGW-Länder über Futterhefefabrikation — Kiew, Oktober 1969 . . . . .	85
Országová, M. - Doboš, A. - Partlová, E.: Stabilisierung der Weine gegen mikrobielle Trübungen mittels Glukosooxidase . . . . .	87
Březina, V.: Schraubenelemente aus der Glasfabrik Kavalier . . . . .	90
Kritik — Bibliographie . . . . .	92
Referate . . . . .	93

## TABLE DES MATIÈRES

Plan thématique de la revue KVASNÝ PRŮMYSL pour 1970 . . . . .	73
Karel V.: Haute température et la haute pression pendant la production continue du moût houblonné II . . . . .	74
Šestáková, M.: Détermination rapide de la teneur en lipoides et hydrocarbures des levures alimentaires produites à la base des substrats hydrocarburés . . . . .	78
Mitterhauszerová, L. - Ginterová, A.: Chacgements des acides nucléiques et des nucléotides libres dans les levures de boulangerie à des conditions du maque de nutrition . . . . .	83
Prizeminová N.: Communication du Séminaire des experts des pays membres du Conseil d'Entr'aide Economique sur la production de levures fourragères à Kijev, en octobre 1969 . . . . .	85
Országová M. - Doboš A. - Partlová E.: Stabilisation du vin contre les troubles microbiens provoqués par la glucose-oxidase . . . . .	87
Březina V.: Les éléments à vis des Verreries Kavalier . . . . .	90
Critique — Bibliographie . . . . .	92
Rapports . . . . .	93