

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. Hubert Macek, Ing. Jozef Marcina, Josef Markvart, doc. Ing. Josef Moštek, CSc., Ing. Jaroslav Složil, Vladimír Smutný, Ing. Jiří Tarant, Ing. Josef Tomíšek

OBSAH

<i>Sekrt, V.</i> : 25 let úspěšné práce pivovarsko-sladařského průmyslu	97
<i>Bley, W. - Hofmann, M. - Löther, H.</i> : Provozní pokusy ke zjištění maximální dávky surogátu při výrobě piva za použití enzymových komplexů	102
<i>Janatka, F.</i> : Šachtová pneumatická sladovna	106
<i>Vančura, M.</i> : Doba chlazení mladiny a její vliv na ztráty hořkých látek	109
<i>Piš, E. - Pašteka, L.</i> : K problematice výroby nukleových kyselin z droždí, přednostně RNK	110
<i>Prizeminová, N.</i> : Zo seminára odborníkov členských krajín RVHP o výrobe kŕmneho droždí — pokračování	111
<i>Ginterová, A. - Mitterhauszerová, L. - Janotková, O.</i> : Vplyv vysokého kolísania teplot v priebehu fermentácie na aglutináciu pekárského droždí	114
Ze zahraničních vynálezů	
Způsob sterilního plnění při stáčení piva a jiných nápojů obsahujících kyslíčník uhlíčitý	116
Kritika — bibliografie	117
Referáty	117

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Секрт, В.</i> : 25 лет успешной работы пивоваренно-солодильной промышленности	97
<i>Блей, В. - Гофманн, М. - Лотер, Г.</i> : Экспериментальное определение максимально возможной доли заменителя при варке пива с применением препаратов из ферментных комплексов	102
<i>Янатка, Ф.</i> : Шахтная пневматическая солодильная установка	106
<i>Ванчура, М.</i> : Влияние длительности процесса охлаждения сусла на потери горьких веществ хмеля	109
<i>Пиш, Э. - Паштека, Л.</i> : Проблематика производства нуклеиновых кислот, главным образом рибонуклеиновой	110
<i>Приземинова, Н.</i> : Семинар специалистов из странучастниц СЭВа по производству кормовых дрожжей	111
<i>Гинтерова, А. - Миттерхаузерова, Л. - Яноткова, О.</i> : Влияние значительного колебания температур в период брожения на склеивание хлебопекарных дрожжей	114
Зарубежные изобретения	
Метод стерильной разливки пива и других газированных напитков	116
Критика — Библиография	117
Рефераты	117

CONTENTS

<i>Sekrt, V.</i> : 25 Years of Development of Brewing and Malting Industries	97
<i>Bley, W. - Hofmann, M. - Loether, H.</i> : Experimental Research Works Determine Maximum Percentage of Surrogate which Can be Used for Brewing in Combination with Enzyme Complex Preparations	102
<i>Janatka, F.</i> : Shaft-type Pneumatic Malting Plant	106
<i>Vančura, M.</i> : Effect of Wort Cooling Period Upon the Losses of Hop Bitter Substances	109
<i>Piš, E. - Pašteka, L.</i> : Some Problems of Making Nucleic Acids, Especially Ribonucleic Acid, from Yeast	110
<i>Prizeminová, N.</i> : Seminar of Experts from the COMEA Countries on the Fodder Yeast Production	111
<i>Ginterová, A. - Mitterhauszerová, L. - Janotková, O.</i> : Effect of Substantial Temperature Fluctuations During Fermentation upon the Agglutination of Bakery Yeast	114
New Inventions Abroad	
Sterile Bottling Process Developed for Beer and Other Carbonated Beverages	116
Book Review	117
Short Reports	117

INHALT

<i>Sekrt, V.</i> : 25 Jahre erfolgreicher Arbeit der Brau- und Malzindustrie	97
<i>Bley, W. - Hofmann, M. - Löther, H.</i> : Praxisversuche zur Ermittlung des maximalen Surrogateinsatzes bei der Bierherstellung unter Anwendung von Enzymkomplexpräparaten	102
<i>Janatka, F.</i> : Die pneumatische Schachtmälzerei	106
<i>Vančura, M.</i> : Die Dauer der Würzekühlung und ihr Einfluss auf die Bitterstoffeverluste	109
<i>Piš, E. - Pašteka, L.</i> : Zur Problematik der Herstellung der Nukleinsäuren, insb. RNK, aus Hefe	110
<i>Prizeminová, N.</i> : Aus dem Seminar der Fachleute der RGW-Mitgliedsländer über Futterhefefabrikation — Fortsetzung	111
<i>Ginterová, A. - Mitterhauszerová, L. - Janotková, O.</i> : Einfluss grosser Temperaturschwankungen während der Fermentation auf die Agglutination der Backhefe	114
Aus ausländischen Patenten	
Sterilfüllung bei der Abfüllung von Bier und anderen Kohlensäurehaltigen Getränken	116
Kritik-Bibliographie	117
Referate	117

TABLE DES MATIÈRES

<i>Sekrt, V.</i> : 25 ans de travail fructueux de l'industrie de la bière et du malt	97
<i>Bley, W. - Hofmann, M. - Löther, H.</i> : Expériences d'exploitation ayant pour but de constater les doses maxima du succédané pendant la production de la bière en utilisant des préparations de complexes enzymiques	102
<i>Janatka, F.</i> : Malterie pneumatique à cheminée	106
<i>Vančura, M.</i> : La durée de refroidissement du moût houblonné et son influence sur les pertes de matières amères	109
<i>Piš, E. - Pašteka, L.</i> : Contribution aux problèmes de la production des acides nucléiques à la base de levures, de préférence de l'acide ribonucleic	110
<i>Prizeminová, N.</i> : Communication du Séminaire des experts des pays membres du Conseil d'Entr'aide Economique sur la production de levures fourragères — suite	111
<i>Ginterová, A. - Mitterhauszerová, L. - Janotková, O.</i> : Influence de hautes variations de températures au cours de la fermentation sur l'agglutination des levures de boulangerie	114
Quelques inventions étrangères	
Procédé de remplissage stérile pendant la mise en bouteilles de la bière et d'autres boissons qui contiennent de l'anhydrite carbonique	116
Critique-Bibliographie	117
Rapports	117