

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

Basařová, G. - Černá, I.: Nové analytické metody v pivovarském průmyslu	257
Voborský, J.: Máčení ječmene a stělnění zrn	262
Bendová, O. - Pardonová, B.: Enzymové preparáty v pivovarství pro zpracování vyšších podílů škrobnatých surogátů	266
Cuřín, J. - Štichauer, J.: Surový cukr jako pivovarská surovina	269
Vančura, M.: Zkušenosti s použitím mletých chmelů	273
Kubiček, J.: Příspěvek k analytice hořkých látek chmele a chmelových extraktů	276
Kahler, M. - Poledníková, M.: Vliv teploty na tvorbu těkavých látek	278
Referáty	279

СОДЕРЖАНИЕ

Басаржова, Г. - Черна, И.: Новые аналитические методы для пивоваренной промышленности	257
Воборски, Я.: Замочка ячменя и его прорастание	262
Бендова, О. - Пардонова, Б.: Ферментативные препараты для пивоваренной промышленности, применяемые при повышенном содержании крахмалистых заменителей	266
Цуржин, Ю. - Штихауэр, И.: Применение сахара — сырья в пивоварении	269
Ванчура, М.: Опыт по применению молотого хмеля	273
Кубишек, Я.: Проблематика анализа горьких веществ хмеля и хмелевых экстрактов	276
Каглер, М. - Поledníкова, М.: Влияние температуры на образование летучих веществ	278
Рефераты	279

CONTENTS

Basařová, G. - Černá, I.: New Analytic Methods for Brewing Industry	257
Voborský, J.: Steeping of Barley and Acrospire Overgrowing	262
Bendová, O. - Pardonová, B.: Enzyme Preparations Fermenting to Use Higher Proportion of Starch Containing Surogates	266
Cuřín, J. - Štichauer, J.: Grude Sugar as Raw Material for Brewing Industry	269
Vančura, M.: Experience with Milled Hops	273
Kubiček, J.: Evaluation of Methods Developed for Analyzing Hop Bitter Substances and Hop Extracts	276
Kahler, M. - Poledníková, M.: Effect of Temperature Upon the Formation of Volatile Compounds	278
Reports	279

INHALT

Basařová, G. - Černá, I.: Neue analytische Methoden in der Brauindustrie	257
Voborský, J.: Das Weichen der Gerste und die Husarenbildung	262
Bendová, O. - Pardonová, B.: Enzympräparate in der Brauindustrie zur Verarbeitung höherer Rohfruchtanteile	266
Cuřín, J. - Štichauer, J.: Rohzucker als Brauereirohstoff	269
Vančura, M.: Erfahrungen mit der Anwendung von Pulverhopfen	273
Kubiček, J.: Beitrag zu der Analytik der Bitterstoffe im Naturhopfen und im Hopfenextrakt	276
Kahler, M. - Poledníková, M.: Einfluss der Temperatur auf die Bildung flüchtiger Stoffe	278
Referate	279

TABLE DES MATIÈRES

Basařová, G. - Černá, I.: Nouvelles méthodes analytiques dans la brasserie	257
Voborský, J.: Mouillage de l'orge et la germination démesurée de grains	262
Bendová, O. - Pardonová, B.: Préparations enzymiques dans la brasserie pour le traitement des quotients supérieurs de succédanés féculents	266
Cuřín, J.: Sur les problèmes du sucre brut pendant son traitement du point de vue technologique et analytique	269
Vančura, M.: Expériences avec l'utilisation des houblons broyés	273
Kubiček, J.: Contribution à l'analyse des matières amères de houblon et des extraits de houblon	276
Kahler, M. - Poledníková, M.: Influence de la température sur la formation des matières volatiles pendant la fermentation	278
Rapports	279