

REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, CSc., 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

Barta, J.: Novější poznatky o získávání kvasničných proteinů ze sulfidových výluhů	145
Piš, E. - Pašteka, L.: O výrobě droždí a křmyných bílkovin z hlediska vývojových možností	150
Országová, M. - Doboš, A. - Marcina, J. - Hudec, J.: Využití Septonexu jako dezinfekčního prostředku vo vinářství	155
Marcina, J. - Janiga, J.: Niektoré racionalizačné opatrenia vo vinárstve na Slovensku	156
Hudec, M.: Vývoj a súčasná štruktúra japonského pivovarníctva	157
Horčička, M.: Vztahy mezi lahvárnou a sklady lahví při modernizaci sodovkárny	159
Švorcová, L.: Mikroflóra slazených minerálních vod	163
Před III. mezinárodním konkurzem vín v Bratislavě	164
Kritika — bibliografie	165
Referáty	166

СОДЕРЖАНИЕ

Барта, Я.: Новейшие достижения в области производства дрожжевых протеинов из сульфитной барды	145
Пиш, Е. — Паштека, Л.: Перспективы дальнейшего развития производства дрожжей и кормовых белковых веществ	150
Орсагова, М. — Добош, А. — Марцина, Я. — Гудец, Я.: Применение в виноделии препарата Септонекс в качестве дезинфицирующего средства	155
Гудец, М.: Развитие и структура японской пивоваренной промышленности	157
Горчи́чка, М.: Улучшение организации связи между разливно-закупорочным цехом и складом бутылок в рамках модернизации фабрики содовой воды	159
Шворцова, Л.: Микрофлора подслащенной минеральной воды	163
Перед 3-им международным конкурсом вина в Bratislavě	164
Критика — библиография	165
Рефераты	166

CONTENTS

Barta, J.: Recent Progress Towards Higher Yields of Yeast Proteins Made from Sulphite Waste Liquor	145
Piš, E. - Pašteka, L.: What Development Can be Expected in Leaven and Fodder Protein Production	150
Országová, M. - Doboš, A. - Marcina, J. - Hudec, J.: Experience of Wine Industry with the Preparation Septonex Used as Disinfectant	155
Hudec, M.: Development and Structure of Brewing Industry in Japan	157
Horčička, M.: Better Communication Between Bottling and Bottle Storage Room as an Integral Part of Soda Water Plant Modernization	159
Švorcová, L.: Microflora of Sweetened Mineral Water	163
Before the 3-rd International Wine Competition at Bratislava	164
Book Review	165
Reports	166

INHALT

Barta, J.: Neue Erkenntnisse über die Gewinnung der Hefeproteine aus Sulfidlaugen	145
Piš, E. - Pašteka, L.: Die Erzeugung von Backhefe und Futtereweiß vom Standpunkt der Entwicklungsmöglichkeiten	150
Országová, M. - Doboš, A. - Marcina, J. - Hudec, J.: Anwendung von Septonex als Desinfektionsmittel in der Weinindustrie	155
Hudec, M.: Entwicklung und die gleichzeitige Struktur der japanische Brauindustrie	157
Horčička, M.: Verhältnisse zwischen dem Flaschenabfüllraum und dem Flaschenlagerraum bei der Modernisierung der Betriebe zur Herstellung alkoholfreier Getränke	159
Švorcová, L.: Die Mikroflora der gesüßten Mineralwässer	163
Vor dem III. Internationalen Weinekurs in Bratislava	164
Kritik — Bibliographie	165
Referate	166

TABLE DES MATIÈRES

Barta, J.: Nouvelles notions sur l'obtention des protéines de fermentation à partir des résidus sulfiteux	145
Piš, E. - Pašteka, L.: Sur la production de levures et d'albuminoïdes fourragères du point de vue des possibilités d'évolution	150
Országová, M. - Doboš, A. - Marcina, J. - Hudec, J.: Utilisation du Septonex comme moyen de désinfection dans la viticulture	155
Hudec, M.: Evolution et la structure actuelle de l'industrie de la bière au Japon	157
Horčička, M.: Relations entre la bouteille et les stocks de bouteilles pendant la modernisation d'une fabrique d'eaux gazeuses	159
Švorcová, L.: La microflore dans les eaux minérales édulcorées	163
Avant le 3 ^e Concours international de vins à Bratislava	164
Critique — Bibliographie	165
Rapports	166