

REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, CSc., Antonín Beránek, Ing. Miroslav Dvořák, Ing. Karel Hauser, CSc., Ing. Jozef Janiga, Ing. Jan Jílek, Václav Kalenda, Ing. Gaston Klazar — *předseda redakční rady*, Ing. Irena Lackovičová, Ing. Hubert Macek, Ing. Jozef Marcina, Josef Markvart, Doc. Ing. Josef Moštek, CSc., Vladimír Smutný, Ing. Jan Šavel, Ing. Jiří Tarant, Ing. Josef Tomíšek.

OBSAH

Ke století našeho odborného periodického tisku	49
Pivovarství a sladařství	
<i>Basařová, G. - Černá, I.:</i> Vliv stabilizačních prostředků na změnu složení piva v průběhu dokvašování a pasteurace	50
<i>Štichauer, J. - Černoohorský, V. - Lejsek, T. - Sladkovský, P.:</i> Zlepšení provozu vířivých kádí	54
<i>Janatka, F.:</i> Nové technologie a systémy používané při výrobě sladu v zahraničí	55
<i>Macek, H. - Davidovičová, E. - Čálik, T.:</i> Priamy ohrev v porovnaní s nepriamym pri hvozdení 2×24 hodin	58
Lihovarství a droždářství	
<i>Rut, M. - Prošková, A.:</i> Příspěvek ke stanovení biologické účinnosti syntetického desthiobiotinu	60
Vinařství	
<i>Švejcar, V. - Adámek, J.:</i> Výroba červených vín v atmosféře kysličníku uhličitého	61
Z technického rozvoje	
<i>Zach, J.:</i> Zařízení na kontinuální výrobu sycených nápojů — Sodamix	63

СОДЕРЖАНИЕ

100-летие чешской периодической технической литературы	49
Пивоваренно-солодильная промышленность	
<i>Басаржова, Г. — Черна, И.:</i> Влияние стабилизирующих веществ на изменения состава пива в ходе дображивания и пастеризации	50
<i>Штихауэр, Ю. — Черногорски, В. — Лейсек, Т. — Сладковски П.:</i> Улучшение эксплуатационных показателей вихревых чанов	54
<i>Янатка, Ф.:</i> Новые технологические методы и системы применяемые солодильной промышленностью за рубежом	55
<i>Мацек, Г. — Давидовичова, Е. — Чалик, Т.:</i> Сравнение непосредственного нагрева с косвенным при сушке солода по схеме 2×24 часа	58
Спиритово-дрожжевая промышленность	
<i>Рут, М. — Прошкова, А.:</i> К вопросу оценки биологической эффективности синтетического дестиобиотина	60
Виноделие	
<i>Швейцар, В. — Ададек, Ю.:</i> Производство красного вина в атмосфере углекислого газа	61
Передовая техника	
<i>Зач, Ю.:</i> Установка СОДАМИКС для непрерывного производства газированных напитков	63

CONTENTS

Czech Technical Periodicals Celebrate the First Centenary	49
Brewing and Malting Industries	
<i>Basařová, G. - Černá, I.:</i> Effects of Stabilizers Upon the Changes Taking Place in the Composition of Beer in the Course of Afterfermentation and Pasteurization	50
<i>Štichauer, J. - Černoohorský, V. - Lejsek, T. - Sladkovský, P.:</i> Improving the Efficiency of Whirling Vats	54
<i>Janatka, F.:</i> New Systems and Technologic Processes Applied in Malting Industry Abroad	55

<i>Macek, H. - Davidovičová, E. - Čálik, T.:</i> Comparison of Direct and Indirect Heating Systems for Malt Driers with 2×24 hr Operating Cycle	58
Distilling and Yeast Industries	
<i>Rut, M. - Prošková, A.:</i> Determination of Biologic Efficiency of Synthetic Desthiobiotin	60
Wine Industry	
<i>Švejcar, V. - Adámek, J.:</i> Making Red Wine in Carbon Dioxide Atmosphere	61
Progress of Technology	
<i>Zach, J.:</i> SODAMIX — A New Installation for Continuous Carbonation of Beverages	63

INHALT

Zum Jahrhundert unserer periodischen Fachpresse	49
Brauerei und Mälzerei	
<i>Basařová, G. - Černá, I.:</i> Einfluss der Stabilisationsmittel auf die Änderung der Zusammensetzung des Bieres im Verlauf der Nachgärung und der Pasteurisation	50
<i>Štichauer, J. - Černoohorský, V. - Lejsek, T. - Sladkovský, P.:</i> Verbesserung des Betriebes der Whirlpool-Ausschlaggefäße	54
<i>Janatka, J.:</i> Neue Technologien und Systeme der Malzfabrikation im Ausland	55
<i>Macek, H. - Davidovičová, E. - Čálik, T.:</i> Vergleich der direkten und indirekten Beheizung beim Darren im Zyklus 2×24 Stunden	58
Spiritus- und Backhefeindustrie	
<i>Rut, M. - Prošková, A.:</i> Beitrag zur Bestimmung des biologischen Wirkungsgrades des synthetischen Desthibiotins	60
Weinindustrie	
<i>Švejcar, V. - Adámek, J.:</i> Herstellung von Rotweinen in Kohlendioxid-Atmosphäre	61
Aus der technischen Entwicklung	
<i>Zach, J.:</i> Einrichtung zur kontinuierlichen Erzeugung gesättigter Erfrischungsgetränke — Sodamix	63