

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

Pivovarství a sladařství

Moštek, J.: Kvalita piva z hlediska náhrady chmele chmelovým extraktem	265
Faktor, J.: Nové formy propagace a distribuce kvasničných kultur	268
Vančura, M.: Pivovarská hodnota chmelů ze sklizně 1973	271
Cernohorský, V.: Pivovarsko-sladařské dny na Konopišti	273
Macek, H.: Automatická rychlá metoda na stanovení dusíka	276

Lihovarství a droždářství

Šestáková, M.: Výroba aktivního sušeného droždí sušením ve fluidní vrstvě. 2. Vliv suroviny, balení a uchová- vání na jakost ASD	277
Zprávy	279
Z našich podniků	282
Nové knihy	286
Referáty	288

СОДЕРЖАНИЕ

Пивоваренно-солодильная промышленность

Моштек, И.: Влияние замены хмеля хмелевым экстрактом на качество пива	265
Фактор, И.: Новые методы разведения дрожжевых культур и их поставок заводам	268
Ванчура, М.: Оценка ячменя сбора 1973 г. с точки зрения требований пивоваренной промышленности	271
Мацек, Г.: Автоматический скоростной метод определения азота	276

Спиртово-дрожжевая промышленность

Шестакова, М.: Производство активных сухих дрожжей их сушкой в псевдосжиженном состоянии. 2-ая часть. Влияние сырья, упаковки и складирования на качество активных дрожжей	277
Сообщения	279
По заводам	282
Критика-библиография	286
Рефераты	288

CONTENTS

Brewing and Malting Industries

Moštek, J.: How the Substitution of Hops with Hop Extract is Reflected in the Quality of Beer	265
Faktor, J.: New Forms of Yeast Culture Propagation and Distribution	268
Vančura, M.: Brewers Evaluate the Quality of Barley of the 1973 Harvest	271
Macek, H.: Time-saving Automatic Nitrogen Determination	276

Distilling and Yeast Industries

Šestáková, M.: Application of Fluidized Bed Driers for Manufacturing Active Dry yeast. Part II. Effects of Raw Materials, Packing and Storing Upon its Quality	277
Reports	279
News from Works	282
Book Review	286
Abstracts	288

INHALT

Brauerei und Mälzerei

Moštek, J.: Qualität des Bieres vom Standpunkt des Ersatzes des Doldenhopfers durch Hopfenextrakt	265
Faktor, J.: Neue Methoden der Reinzucht und Distribution der Hefekulturen	268
Vančura, M.: Der Brauwert des Hopfers der Ernte 1973.	271
Macek, H.: Automatische Schnellmethode zur Stickstoffbestimmung	276

Spiritus und Hefeindustrie

Šestáková, M.: Herstellung der aktiven Trockenhefe durch Trocknung in der Fluidschicht. 2. Einfluss des Roh- stoffes, der Verpackung und der Aufbewahrung auf die Qualität der aktiven Trockenhefe	277
Nachrichten	279
Aus unseren Betrieben	282
Neue Bücher	286
Referate	288