

REDAKČNÍ RADA

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

GBSAH

Pivovarství a sladařství

Bendová, O.: Výsledky činnosti Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského	49
Mücke, O. - Annemüller, G.: Faktory působící na urychlení kvašení a zrání piva v cylindrickém velkoobjemovém tanku	51
Vrtělová, H. - Doležalová, A.: Vztah polyfenolů k důležitým analytickým kritériím sladu	56

Lihovarství a droždářství

Hunčíková, S.: Poznatky z hodnocení kvality melasy z hlediska výroby pekárského droždí	58
--	----

Nápojový průmysl

Farkaš, J. - Hrivňák, J.: Charakterizace arómatu nealkoholických nápojů plynovou chromatografií	63
Zlepšovací návrhy (hlavní znaky) — (Pokorný, J.)	67

Z našich podniků

Nové knihy	70
------------	----

Referáty	72
----------	----

СОДЕРЖАНИЕ

Пивоваренно-солодильная промышленность

Бендова, О.: Результаты деятельности Исследовательского института пивоваренно-солодильной промышленности	49
Мюке, О. — Аннемюллер, Г.: Факторы, влияющие на ускорение сбраживания сусла и сокращение длительности выдержки пива в конусоцилиндрических чанах большой емкости	51
Вртелова, Г. — Долежалова, А.: Значение полифенолов при оценке качества солода посредством главных аналитических критериев	56

Спиртово-дрожжевая промышленность

Хунчикова, С.: Оценка качества мелассы с точки зрения заводов, применяющих ее для изготовления, хлебопекарных дрожжей	58
---	----

Промышленность безалкогольных напитков

Фаркаш, Я. — Гривняк, Я.: Применение хроматографии в газовой среде для определения характеристики аромата безалкогольных напитков	63
---	----

Критика-библиография	70
----------------------	----

Рефераты	72
----------	----

CONTENTS

Brewing and Malting Industries

Bendová, O.: Activity of Research Institute of Brewing and Malting Industries	49
Mücke, O. - Annemüller, G.: Factors Contributing to Fast Fermentation and Maturing of Beer in Tapering Cylindric Tuns	51
Vrtělová, H. - Doležalová, A.: Polyphenols and Important Analytic Criteria Applied to Specify the Quality of Malt	56

Distilling and Yeast Industries

Hunčíková, S.: Conclusions Drawn From Systematic Study of Molasses Used for Making Bakery Yeast and of its Quality	58
--	----

Beverage Industry

Farkaš, J. - Hrivňák, J.: Analyzing Aroma of Non-alcoholic Beverages by Means of Gas Chromatography	63
---	----

Book Review	70
-------------	----

Abstracts	72
-----------	----

INHALT

Brauerei und Mälzerei

Bendová, O.: Tätigkeitsbericht des Forschungsinstituts für Brauerei und Mälzerei	49
Mücke, O. - Annemüller, G.: Einflußfaktoren auf eine beschleunigte Gärung und Reifung im zylindrokoni-schem Großtank	51
Vrtělová, H. - Doležalová, A.: Die Beziehung der Polyphenole zu den wichtigen analytischen Kriterien des Malzes	56

Spiritus- und Hefeindustrie

Hunčíková, S.: Erkenntnisse aus der Auswertung der Qualität der Melasse für die Backhefeherzeugung	58
--	----

Getränkeindustrie

Farkaš, J. - Hrivňák, J.: Die Charakteristik des Aromas der alkoholfreien Getränke mittels Gaschromatographie	63
---	----

Neue Bücher	70
-------------	----

Referate	72
----------	----