

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, DrSc., Vladimír Smutný, Ing. Jan Šavel, Ing. Jiří Tarant, Ing. Josef Tomíšek, Ing. Rudolf Voldřich.

OBSAH

Pivovarství a sladařství

- Popel, O. - Baxa, S.: Pivovarské varny z hlediska energeticko-technologického (2. část) 193
Cuřín, J.: Výcvik hodnotitelů a technika degustace piva 198

Lihovarství a droždářství

- Madron, F. - Rut, M. - Štros, F.: Specifická spotřeba kyslíku a respirační kvocient při výrobě kvasničných bílkovin z etanolu. I. Teoretická část 202

Vinařství

- Farkaš, J.: Kyselina 5-nitrofurylakrylová jako inhibiční prostředek oproti kvasinkám a bakteriám 205

Nápojový průmysl

- Vonášek, F.: Příspěvek n. p. Aroma k inovaci sortimentu nealkoholických nápojů 210

- Pokorný, J.: Zlepšovací návrhy (4.) 213

- Nové knihy 214

- Referáty 215

СОДЕРЖАНИЕ

Пивоваренно-солодильная промышленность

- Попел, О. — Бакса, С.: Варочные цеха пивоваренных заводов в энергетическо-технологической точки зрения (2-ая часть) 193

- Цуржин, Ю.: Подготовка специалистов по дегустации пива и техника дегустации 198

Спиртово-дрожжевая промышленность

- Мадрон, Ф. — Рут, М. — Штрос, Ф.: Удельное потребление кислорода и дыхательный коэффициент, характеризующие производство дрожжевых белковых веществ из этанола. 1-ая часть. Теория 202

Виноделие

- Фаркаш, И.: 5-нитрофурилакриловая кислота — новый ингибитор размножения дрожжей и бактерий 205

Промышленность безалкогольных напитков

- Вонашек, Ф.: Вклад национального предприятия АРОМА в дело улучшения структуры ассортимента выпускаемых безалкогольных напитков 210

- Покорны, Ю.: Рационализаторские предложения (4) 213

- Критика-библиография 214

- Рефераты 215

CONTENTS

Brewing and Malting Industries

- Popel, O. - Baxa, S.: Technology Applied in Brewhouses and Resulting Power Consumption (2. Part) 193

- Cuřín, J.: Beer Degustation Technique and Training of Degustation Experts 198

Distilling and Yeast Industries

- Madron, F. - Rut, M. - Štros, F.: Specific Oxygen Consumption and Respiration Quotient in Manufacturing Processes of Yeast Proteins Made from Ethanol. Part I. Theory 202

Wine Industry

- Farkaš, J.: 5-Nitrofurylacrylic Acid — a New Inhibitor Suppressing Yeast and Bacteria 205

Beverage Industry

- Vonášek, F.: Contribution of AROMA N. C. to Innovation in the Manufacturing Line of Beverage Industry 210

- Pokorný, J.: Rationalization Suggestions (4) 213

- Book Review 214

- Abstracts 215

INHALT

Brauerei und Mälzerei

- Popel, O. - Baxa, S.: Das Brauerei Sudhaus aus energetisch-technologischer Hinsicht (2. Teil) 193

- Cuřín, J.: Die Technik der Bierkostprobe und die Einschulung der Teilnehmer 198

Spiritus- und Hefeindustrie

- Madron, F. - Rut, M. - Štros, F.: Der spezifische Sauerstoffbedarf und Respirationsquotient bei der Produktion von Hefeeiweiß aus Äthanol. I. Theoretischer Teil 202

Weinindustrie

- Farkaš, J.: Die 5-Nitrofurylakrylsäure als Inhibitionsmittel gegen Hefen und Bakterien 205

Getränkeindustrie

- Vonášek, F.: Beitrag des Nationalunternehmens Aroma zur Innovation des Sortiments der alkoholfreien Getränke 210

- Pokorný, J.: Verbesserungsvorschläge (4.) 213

- Neue Bücher 214

- Referate 215