

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 Jilek, 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 Tomášek, Ing. Rudolf Voldřich.

OBSAH

Pivovarství a sladařství

<i>Cuřín, J.</i> : Mezinárodní systém popisných termínů objektivního senzorického hodnocení piva	217
<i>Janatka, F.</i> : Japonský ekonomický zázrak v podmínkách pivovarského průmyslu	223
<i>Stehlík, K.</i> : Zneškodňování a využití pivovarských odpadních vod závlahou	226

Lihovarství a droždářství

<i>Hrivňák, J. - Medved, M.</i> : Štúdium prchavých mastných kyselin v melase kapilární plynovou chromatografiou	232
--	-----

Vinařství

<i>Minárik, E. - Navara, A.</i> : K problému vzniku siričitanu a sirovodíka v mladých vínach	234
--	-----

Z našich podniků	238
-----------------------------------	-----

Nové knihy	240
-----------------------------	-----

СОДЕРЖАНИЕ

Пивоваренно-солодильная промышленность

<i>Цуржин, Ю.</i> : Международная система терминов для объективной органолептической оценки качества пива	217
<i>Янатка, Ф.</i> : Японское экономическое чудо и японская пивоваренная промышленность	223
<i>Стеглик, К.</i> : Очистка и использование сточных вод из пивоваренных заводов орошением	226

Спиртово-дрожжевая промышленность

<i>Гривняк, Я. — Медведь, М.</i> : Применение капиллярной хроматографии в газовой среде для определения летучих жирных кислот, находящихся в мелассе	232
--	-----

Виноделие

<i>Минарик, Э., Навара, А.</i> : К проблематике образования сульфита и сероводорода в молодом вине	234
--	-----

Критика библиография	240
---------------------------------------	-----

CONTENTS

Brewing and Malting Industries

<i>Cuřín, J.</i> : International System of Terms Which Should Be Used for Sensoric Evaluation of Beer Properties	217
<i>Janatka, F.</i> : Japanese Economic Miracle and What it Means in Brewing Industry	223
<i>Stehlík, K.</i> : Treatment and Utilization of Waste Waters from Breweries in Irrigation Systems	226

Distilling and Yeast Industries

<i>Hrivňák, J. - Medved, M.</i> : Application of Capillary Gas Chromatography for the Determination of Volatile Fatty Acids Present in Molasses	232
---	-----

Wine Industry

<i>Minárik, E. - Navara, A.</i> : Formation of Sulphite and Hydrogen Monosulphide in Young Wine	234
---	-----

Book Review	240
------------------------------	-----

INHALT

Brauerei und Mälzerei

<i>Cuřín, J.</i> : Das internationale System der deskriptiven Termine der objektiven sensorischen Beurteilung des Bieres	217
<i>Janatka, F.</i> : Das japanische Wirtschaftswunder in den Bedingungen der Brauindustrie	223
<i>Stehlík, K.</i> : Die Unschädlichmachung und Verwertung der Brauerei-Abwässer durch Bewässerung	226

Spiritus- und Hefeindustrie

<i>Hrivňák, J. - Medved, M.</i> : Studium der flüchtigen Fettsäuren in der Melasse mittels kapillarer Gaschromatographie	232
--	-----

Weinindustrie

<i>Minárik, E. - Navara, A.</i> : Zum Problem der Sulfid- und Schwefelwasserstoff Bildung in Jungweinen	234
---	-----

Neue Bücher	240
------------------------------	-----