

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

Basařová, G. - Černá, I.: Stanovení koncentrace cukrů v pivovarství	145
Doležalová, A. - Nentwichová, M.: Stanovení bílkovin ve sladu a sladině metodou Kunitake-Kobayshiho	150
Lekeš, J.: Nejnovější výsledky ve šlechtění jarního ječmene ve světě. 2. Západoevropské státy	152

Lihovarství a droždářství

Rychtera, M.: Vliv acidity fermentačního média na tvorbu kyseliny itakonové při kultivaci plísně <i>Aspergillus terreus</i>	154
Naše anketa	162
Z našich podniků	163
Zprávy	164
Nové knihy	167
Referáty	168
<i>Příloha časopisu: Provoz a údržba lahvárenských strojů a zařízení.</i>	

СОДЕРЖАНИЕ

Пивоваренно-солодильная промышленность

Баса́ржова, Г. — Черна, И.: Методы, применяемые в пивоваренной промышленности для определения концентрации сахаров	145
Долёжалова, А. — Нентвичова, М.: Применение метода Кунитак-Кобайши для определения белков в солоде и сусле	150
Лекеш, Я.: Новейшие результаты, достигнутые за рубежом в выведении новых сортов ярового ячменя. 2-ая часть. Страны Западной Европы	152

Спиртово-дрожжевая промышленность

Рихтера, М.: Влияние кислотности сбраживаемой среды на образование итаконовой кислоты при разведении плесени <i>Aspergillus terreus</i>	154
По заводам	163
Сообщения	164
Критика — библиография	167
Рефераты	168

CONTENTS

Brewing and Malting Industries

Basařová, G. - Černá, I.: Methods Used in Brewing Industry for the Determination of Sugars	145
Doležalová, A. - Nentwichová, M.: Application of the Kunitake-Kobayshi Method for the Determination of Proteins in Malt and Wort	150
Lekeš, J.: Recent Results Achieved Abroad in Breeding New Varieties of Spring Barley. Part 2. West Europe	152

Distilling and Yeast Industries

Rychtera, M.: Effects of the Fermenting Medium Acidity Upon the Formation of Itaconic Acid in the Course of Cultivation of the <i>Aspergillus terreus</i> Mould	154
News From Works	163
Reports	164
Book Review	167
Abstracts	168

INHALT

Brauerei und Mälzerei

Basařová, G. - Černá, I.: Bestimmung der Konzentration der Zucker in Brauereilaboratorien	145
Doležalová, A. - Nentwichová, M.: Bestimmung der Eiweißstoffe in Malz und Süßwürze mittels der Methode Kunitake-Kobayshi	150
Lekeš, J.: Die neuesten Ergebnisse in der Züchtung der Sommergerste im Weltausmaß. 2. Westeuropäische Staaten	152

Spiritus- und Hefeindustrie

Rychtera, M.: Einfluß der Azidität des Fermentationsmediums auf die Bildung der Itakonsäure bei der Kultivierung des Schimmelpilzes <i>Aspergillus terreus</i>	154
Aus unseren Betrieben	163
Nachrichten	164
Neue Bücher	167
Referate	168