

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

Bačvarov V. Ch., Moštek J.: Studie využití ječmene jako částečné náhražky sladu při výrobě 10 % světlého piva	49
Voborský J., Kahler M.: Příspěvek ke stanovení vyšších alkoholů v pivě	54

Lihovarství a droždářství

Rut M., Štros F., Hladeček P.: Možnosti využití kvasinek vypěstovaných na syntetickém etanolu v lidské výživě. II. Snížení obsahu nukleových kyselin v kvasinkách	58
Pilát M.: Mikrobiální produkce L-lysinu na bázi etanolu a kyseliny octové	67
Naše anketa	70
Nové knihy	71
Referáty	72

СОДЕРЖАНИЕ

Пивоваренно-солодильная промышленность

Баčваров, В. Х. — Моштек, И.: Исследование использования ячменя в качестве частичного заменителя солода при производстве 10° светлого пива	49
Воборски, Я. — Каглер, М.: К проблематике определения содержания высших спиртов в пиве	54

Спиртово-дрожжевая промышленность

Рут, М. — Штрос, Ф. — Гладечек, П.: Перспективы использования в производстве пищевых продуктов дрожжей, разводимых в среде синтетического этилового спирта. 2-ая часть. Снижение содержания в дрожжах нуклеиновых кислот	58
Пилат, П.: Микробиологическое производство L-лизина на базе этилового спирта и уксусной кислоты	67
Критика-библиография	71
Рефераты	72

CONTENTS

Brewing and Malting Industries

Bačvarov V. Ch., Moštek J.: Study of the Application of Barley as Brewing Adjunct for Production of 10 % Light Beer	49
Voborský J., Kahler M.: To the Determination of Higher Alcohols in Beer	54

Distilling and Yeast Industries

Rut M., Štros F., Hladeček P.: Ways in which Food Industry Can Use Yeast Cultivated in Synthetic Ethanol Medium. Part II. Reducing Concentration of Nucleic Acids in Yeast	58
Pilát P.: The Microbial Production of L-Lysine Based on Ethanol and Acetic Acid	67
Book Review	71
Abstracts	72

INHALT

Brauerei und Mälzerei

Bačvarov V. Ch., Moštek J.: Studie der Anwendung der Gerste zur partiellen Malzsurogation bei der Herstellung 10 % heller Biere	49
Voborský J., Kahler M.: Beitrag zur Bestimmung höherer Alkohole im Bier	54

Spiritus- und Hefeindustrie

Rut M., Štros F., Hladeček P.: Möglichkeiten der Anwendung der auf synthetischem Äthanol kultivierten Hefen in der menschlichen Ernährung. II. Herabsetzung des Nukleinsäuregehaltes in den Hefen	58
Pilát P.: Mikrobielle Produktion des L-Lysins auf der Äthanol-Essigsäure-Basis	67
Neue Bücher	71
Referate	72