

REDAKČNÍ RADA

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

OBSAH

Pivovarství a sladařství

Očkay, Š.: Vztahy mezi hospodářskou úrodou a obsahem bílkovin v zrne jarného jačmeňa 145

Lihovarství a droždářství

Šestáková, M.: Stanovení kyseliny mravenčí a octové v sulfitových výluzích a fermentačních médiích plynou novou chromatografií 149

Adámek, L. - Rut, M. - Štros, F.: Hodnocení kvality násadních kvasnic při výrobě krmných kvasničných bílkovin 153

Vávrová, A.: Některé poznatky a zkušenosti s využitím plynové chromatografie v oboru lihovarského průmyslu 156

Matějů, V. - Kujan, P.: Padesátilitrový kulový fermentor CHEMAP 158

Nápojový průmysl

Švorcová, L.: Nízkokalorické sladidlo USAL a jeho využívání mikroorganismy 160

Naše anketa 163

Zprávy 164

Nové knihy 167

Referáty 168

СОДЕРЖАНИЕ

Пивоваренно-солодильная промышленность

Очкай, Ш.: Зависимость между урожаем ярового ячменя и содержанием белковых веществ в его зерне 145

Спиртово-дрожжевая промышленность

Шестакова, М.: Применение газовой хроматографии для определения содержания муравьиной и уксусной кислоты в сульфитной барде и сбраживаемых средах 149

Адамок, Л. — Рут, М. — Штрос, Ф.: Оценка жизнеспособности заквасочных дрожжей, применяемых на заводах кормовых, дрожжевых протеинов 153

Ваврова, А.: Опыт по применению хроматографии в газовой среде на заводах спиртовой промышленности 156

Матейко, В. — Куян, П.: Шаровой бродильный аппарат ХЕМАП 158

Промышленность безалкогольных напитков

Шворцова, Л.: Низкокалорийное подслащающее вещество USAL и его усвоение микроорганизмами 160

Сообщения 164

Критика-библиография 167

Рефераты 168

CONTENTS

Brewing and Malting Industries

Očkay, Š.: Relation Between Yields of Spring Barley and Protein Content in its Corns 145

Distilling and Yeast Industries

Šestáková, M.: Application of Gas Chromatography for the Determination of Formic and Acetic Acids in Sulphite Spent Liquor and Fermentation Media 149

Adámek, L. - Rut, M. - Štros, F.: Evaluating the Quality of Yeast Inoculum Used in Plants Producing Fodder Yeast Protein 153

Vávrová, A.: Experience on the Application of Gas Chromatography in Distilling Industry 156

Matějů, V. - Kujan, P.: The CHEMAP Spherical Fermenter — 50 Liter 158

Beverage Industry

Švorcová, L.: USAL - a Low Caloric Sweetener and its Utilization by Microorganisms 160

Reports 164

Book Review 167

Abstracts 168

INHALT

Brauerei und Mälzerei

Očkay, Š.: Beziehungen zwischen dem Ernteertrag und dem Eiweißgehalt im Sommergerstenkorn 145

Spiritus- und Hefeindustrie

Šestáková, M.: Bestimmung der Ameisen- und Essigsäure in Sulfitablaugen und Fermentationsmedien mittels Gaschromatographie 149

Adámek, L. - Rut, M. - Štros, F.: Bewertung der Qualität der Anstellhefe bei der Produktion von Futterhefeeiweiß 153

Vávrová, A.: Erkenntnisse und Erfahrungen mit der Anwendung der Gaschromatographie in der Spiritusindustrie 156

Matějů, V. - Kujan, P.: Der 50-Liter-Kugelfermentor CHEMAP 158

Getränkeindustrie

Švorcová, L.: Der kalorienarme Süßstoff USAL und seine Ausnützung durch Mikroorganismen 160

Nachrichten 164

Neue Bücher 167

Referate 168