

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 Moštěk, 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.: Zmeny technologickej hodnoty jarného jačmeňa vplyvom predplodín a organizácie porastov	193
Baxa S.: Porovnaní rôznych systémov otopu pivovarských varen	197

Lihovarství a droždárství

Rybářová J., Štros F., Pecka K.: Kultivace kvasinek <i>Candida utilis</i> na etanolovém substrátu. II. Vliv některých biogenických a stopových prvků na růst při kultivaci ve třepacích baňkách	202
Páca J., Unger P., Vozňáková Z.: Aplikace plynové chromatografie při analýze produktů buněčného metabolismu	208

Nápojový průmysl

Svorcová L.: Provozní mikrobiologická kontrola a hodnocení kvality nealkoholických nápojů	211
Zprávy	212
Nové knihy	213
Referáty	214

СОДЕРЖАНИЕ

Пивоваренно-солодильная промышленность

Očkай, Ш.: Влияние предшествующей культуры, густоты посева и удобрений на технологические свойства ярового ячменя	193
Бакса, С.: Сравнение разных систем обогрева посуд варочных агрегатов в варнях пивоваренных заводов	197

Спиртово-дрожжевая промышленность

Рыбажрова, Е. — Штрос, Ф. — Пекка, К.: Культивация дрожжей <i>Candida utilis</i> в этаноловой среде, 2-я часть. Влияние некоторых рассеянных и биогенных элементов на размножение дрожжей, разводимых во встряхиваемых колбах	202
Паца, Я. — Унгер, П. — Вознякова, З.: Применение хроматографии в газовой среде для анализа продуктов клеточного метаболизма	208

Промышленность безалкогольных напитков

Шворцова, Л.: Повседневный микробиологический контроль и оценка качества безалкогольных напитков	211
Сообщения	212
Критика-библиография	213
Рефераты	214

CONTENTS

Brewing and Malting Industries

Očkay Š.: Effects of the Forecrop, Sowing Rate and Fertilization Upon the Technologic Properties of Spring Barley	193
Baxa S.: Comparing Various Systems of Heating Kieves and Coppers in Brewhouses	197

Distilling and Yeast Industries

Rybářová J., Štros F., Pecka K.: Cultivating <i>Candida utilis</i> Yeast in Ethanol Substrate. Part II. Effects of Some Biogenic and Trace Elements on the Propagation Rate of Yeast Cultivated in Shaking Bottles	202
Páca J., Unger P., Vozňáková Z.: Application of Gas Chromatography in Analyses of Cell Metabolism Products	208

Beverage Industry

Svorcová L.: Routine Microbiological Analyses of Non-alcoholic Beverages and Evaluation of Their Quality	211
--	-----

Reports

Book Review	212
-----------------------	-----

Abstracts

	213
--	-----

	214
--	-----

INHALT

Brauerei und Mälzerei

Očkay Š.: Einfluß der Vorfrucht und der Organisation der Bestände auf den technologischen Wert der Sommergerste	193
Baxa S.: Vergleich verschiedener Sudhausbeheizungssysteme in Brauereien	197

Spiritus- und Hefeindustrie

Rybářová J., Štros F., Pecka K.: Kultivation der Hefen <i>Candida utilis</i> auf Äthanolsubstrat. II. Einfluß einiger biogener und Spurenelemente auf das Hefenwachstum bei der Kultivation in Schüttelkolben	202
Páca J., Unger P., Vozňáková Z.: Applikation der Gaschromatographie bei der Analyse der Produkte des Zellmetabolismus	208

Getränkeindustrie

Svorcová L.: Mikrobiologische Betriebskontrolle und Bewertung der Qualität der alkoholfreien Getränke	211
---	-----

Nachrichten

	212
--	-----

Neue Bücher

	213
--	-----

Referate

	214
--	-----