

## 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

Šomko J.: 30 let spolupráce RVHP při rozvoji strojírenství pro potravinářský průmysl . . . . .	97
<b>Pivovarství a sladařství</b>	
Kosař K.: Problematika mikroorganismů ve sladařském průmyslu I. Vznik kontaminace a polní mikroflóra	99
Šavel J., Šatava J.: Programovatelná kalkulačka (HP 97) v pivovarské laboratoři . . . . .	102
Ettler P.: Vliv bioinženýrských parametrů na tvorbu sekundárních metabolitů . . . . .	105
<b>Nápojový průmysl</b>	
Záhorská D., Krčmař S., Brokeš P.: Ultrafiltračné zariadenie ako enzýmový reaktor na depektinizáciu roztokov	112
Zprávy . . . . .	115
Nové knihy . . . . .	119
Referáty . . . . .	120

## СОДЕРЖАНИЕ

Шомко, Ю.: 30 лет сотрудничества стран СЭВ в области производства машин и оборудования для пищевой промышленности . . . . .	97
<b>Пивоваренно-солодильная промышленность</b>	
Косарж, К.: Проблематика микроорганизмов, используемых в солодильной промышленности I. . . . .	99
Шавел, Я. — Шатова, Ю.: Применение малых компьютеров в лабораториях пивоваренных заводов . . . . .	102
Этлер, П.: Влияние биологических и технических параметров процесса на образование вторичных продуктов обмена веществ . . . . .	105
<b>Промышленность безалкогольных напитков</b>	
Загорска, Д. — Крчмарж, С. — Брокеш, П.: Применение ультрафильтров в процессах пектолиза . . . . .	112
Сообщения . . . . .	115
Критика-библиография . . . . .	119
Рефераты . . . . .	120

## CONTENTS

Šomko J.: Results Achieved in Developing Machines for Food Industry by 30-year Cooperation in the Framework of COMECON . . . . .	97
<b>Brewing and Malting Industries</b>	
Kosař K.: Microorganisms Important for Malting Industry. Part I. Initial Contamination and Field Microflora	99
Šavel J., Šatava J.: Minicalculators — Useful Helpers in Laboratories of Brewing Industry . . . . .	102
Ettler P.: Effects of Bioengineering Factors Upon the Formation of Secondary Metabolic Products . . . . .	105
<b>Beverage Industry</b>	
Záhorská D., Krčmař S., Brokeš P.: Application of Ultra Filters as Enzymatic Reactors for Extracting Pectins from Solutions . . . . .	112
Reports . . . . .	115
Book Review . . . . .	119
Abstracts . . . . .	120

## INHALT

Šomko J.: 30 Jahre der RGW- Zusammenarbeit bei der Entwicklung des Maschinenbaus für die Lebensmittelindustrie . . . . .	97
<b>Brauerei und Mälzerei</b>	
Kosař K.: Problematik der Mikroorganismen in der Malzindustrie I. Entstehung der Kontamination und Feld-Mikroflora . . . . .	99
Šavel J., Šatava J.: Programmierbarer Kleinrechner (HP 97) im Brauereilaboratorium . . . . .	102
Ettler P.: Einfluß der biotechnischen Parameter auf die Bildung der sekundären Metabolite . . . . .	105
<b>Getränkeindustrie</b>	
Záhorská D., Krčmař S., Brokeš P.: Ultrafiltrationseinrichtung als Enzymreaktor zum Depektinisierung der Lösungen . . . . .	112
Nachrichten . . . . .	115
Neue Bücher . . . . .	119
Referate . . . . .	120