

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, Prof. Ing. Josef Moštek, DrSc., Ing. Josef Nedvěd, Vladimír Smutný, Ing. Jan Šavel, Ing. Roman Šusták, Ing. Jiří Tarant, Ing. Josef Tomášek, Ing. Rudolf Voldřich.

OBSAH

Pivovarství a sladařství

Basařová, G. - Škach, J. - Budín, J. - Kubánek, V.: Úprava koncentrace polyfenolových látek v pivu práškovitým Sorsilenem 217

Kosař, K.: Problematika mikroorganismů ve sladařském průmyslu. II. Změny v mikroflóře ječmene při skladování a sladování 221

Vinařství

Jungová, O. - Minárik, E. - Fic, V.: Doterajšie skúsenosti s vplyvom mechanizovaného zberu hrozna na kvalitu vína 224

Nápojový průmysl

Tamchyna, J.: Možnosť zniženia obsahu cukru v nealkoholických nápojoch 231

Z technického rozvoje

Horyna, V.: Vývoj varního zařízení pro pivovary v ZVÚ, n. p., Hradec Králové 233

Zprávy 236

Nové knihy 239

Referáty 240

ОДЕРЖАНИЕ

Пивоваренно-солодильная промышленность

Баса́ржова, Г. — Шках, И. — Будин, Ю. — Кубанек, В.: Регулирование концентрации полифеноловых веществ в пиве посредством добавок порошковидного препарата Сорсилен 217

Косарж, К.: Проблематика микроорганизмов в солодильной промышленности. 2-ая часть. Изменения микрофлоры ячменя в течение складирования и соложения 221

Виноделие

Юнгова, О. — Минарик, Э. — Фиц, В.: Влияние механизированного сбора винограда на качество вина 224

Промышленность безалкогольных напитков

Тамхина, И.: Возможность снижения содержания сахара в безалкогольных напитках 231

Передовая техника

Горина, В.: Оборудование для варочных цехов пивоваренных заводов, выпускаемое заводом имени Победоносного февраля в г. Градец Кралове 233

Сообщения 236

Критика-библиография 239

Рефераты 240

CONTENTS

Brewing and Malting Industries

Basařová, G. - Škach, J. - Budín, J. - Kubánek, V.: Controlling Concentration of Polyphenolic Substances in Beer by Adding Powdered Preparation Sorsilen 217

Kosař, K.: Microorganisms Important for Malting Industry. Part II. Changes of Barley Microflora Taking Place in Storing and Malting Periods 221

Wine Industry

Jungová, O. - Minárik, E. - Fic, V.: Effects of Mechanized Grape Harvest Upon the Quality of Wine 224

Beverage Industry

Tamchyna, J.: Ways to Lower Sugar Proportion in Non-alcoholic Beverages 231

Progress of Technology

Horyna, V.: Development of Equipment for Brewhouses Manufactured by ZVÚ N. C. Works at Hradec Králové 233

Reports 236

Book Review 239

Abstracts 240

INHALT

Brauerei und Mälzerei

Basařová, G. - Škach, J. - Budín, J. - Kubánek, V.: Die Regelung der Konzentration der Polyphenole im Bier mittels Sorsilen-Pulver 217

Kosař, K.: Die Problematik der Mikroorganismen in der Malzindustrie. II. Änderungen in der Gerstenmikroflora während der Lagerung und des Mälzens 221

Weinindustrie

Jungová, O. - Minárik, E. - Fic, V.: Die bisherigen Erfahrungen mit dem Einfluß der mechanisierten Traubenlese auf die Weinqualität 224

Getränkeindustrie

Tamchyna, J.: Möglichkeiten der Senkung des Zuckergehalts in alkoholfreien Getränken 231

Aus der technischen Entwicklung

Horyna, V.: Entwicklung der Sudhausanlagen für Brauereien in dem Maschinenbau-Nationalunternehmen ZVÚ Hradec Králové 233

Nachrichten 236

Neue Bücher 239

Referate 240