

## 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 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

|  |     |
|--|-----|
| Hlaváček I., Králová B., Moštěk J.: Stanovení aktivity $\alpha$ -amylasy a $\beta$ -amylasy ve sladu . . . . . | 241 |
| Doležalová A., Nentwichová M.: Nové znaky při hodnocení sladu . . . . .  | 246 |

### Lihovarství a drožďářství

|   |     |
|---|-----|
| Madron F., Ederer K., Štros F.: Optimalizace výroby krmných kvasnic z etanolu . . . . . | 249 |
|---|-----|

### Z technického rozvoje

|  |     |
|--|-----|
| Lukášek Z.: Současný stav a koncepce zařízení pro zpracování sladů . . . . . | 257 |
|--|-----|

### Zprávy

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Nové knihy . . . . . | 261 |
|----------------------|-----|

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Referáty . . . . . | 263 |
|--------------------|-----|

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Referáty . . . . . | 264 |
|--------------------|-----|

## СОДЕРЖАНИЕ

### Пивоваренно-солодильная промышленность

|  |     |
|--|-----|
| Главачек, И. — Кралова, Б. — Моштек, И.: Определение активности $\alpha$ - и $\beta$ -амилазы в солоде . . . . . | 241 |
| Долежалова, А. — Нентвихова, М.: Новые критерии оценки качества солода . . . . .                                 | 246 |

### Спиртово-дрожжевая промышленность

|  |     |
|--|-----|
| Мадрон, Ф — Эдерер, К. — Штрос, Ф.: Оптимизация производства кормовых дрожжей из этанола . . . . . | 249 |
|--|-----|

### Передовая техника

|  |     |
|--|-----|
| Лукашек, З.: Оборудование для солодорашения, выпускаемое национальным предприятием ЗВУ в г. Градец Кралове . . . . . | 257 |
|--|-----|

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Сообщения . . . . . | 261 |
|---------------------|-----|

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Критика-библиография . . . . . | 263 |
|--------------------------------|-----|

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Рефераты . . . . . | 264 |
|--------------------|-----|

## CONTENTS

### Brewing and Malting Industries

|   |     |
|---|-----|
| Hlaváček I., Králová B., Moštěk J.: Determination of $\alpha$ - and $\beta$ -amylase Activity in Malt . . . . . | 241 |
| Doležalová A., Nentwichová M.: New Criteria for Evaluating the Quality of Malt . . . . .                        | 246 |

### Distilling and Yeast Industries

|   |     |
|---|-----|
| Madron F., Ederer K., Štros F.: Optimizing the Process of Manufacturing Fodder Yeast from Ethanol . . . . . | 249 |
|---|-----|

### Progress of Technology

|  |     |
|--|-----|
| Lukášek Z.: Malt Processing Equipment Manufactured by ZVÚ Works at Hradec Králové, its Present Range and Development Plans . . . . . | 257 |
|--|-----|

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Reports . . . . . | 261 |
|-------------------|-----|

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Book Review . . . . . | 263 |
|-----------------------|-----|

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Abstracts . . . . . | 264 |
|---------------------|-----|

## INHALT

### Brauerei und Mälzerei

|  |     |
|--|-----|
| Hlaváček I., Králová B., Moštěk J.: Bestimmung der Aktivität der $\alpha$ - und $\beta$ -Amylase im Malz . . . . . | 241 |
| Doležalová A., Nentwichová M.: Neue Kriterien bei der Malzbeurteilung . . . . .                                    | 246 |

### Spiritus- und Hefeindustrie

|  |     |
|--|-----|
| Madron F., Ederer K., Štros F.: Optimierung der Futterhefeproduktion aus Äthanol . . . . . | 249 |
|--|-----|

### Aus der technischen Entwicklung

|   |     |
|---|-----|
| Lukášek Z.: Der gegenwärtige Stand und die Konzeption der weiteren Entwicklung der Malzverarbeitungsanlagen . . . . . | 257 |
|---|-----|

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Nachrichten . . . . . | 261 |
|-----------------------|-----|

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Neue Bücher . . . . . | 263 |
|-----------------------|-----|

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Referate . . . . . | 264 |
|--------------------|-----|

KVASNÝ PRŮMYSYL. Pro pracovníky v kvasném a nápojovém průmyslu vydává generální ředitelství Pivovary a sladovny v SNTL — Nakladatelství technické literatury, n. p., Spálená 51, 113 02 Praha 1. — Vedoucí redakce: Ing. Dr. Alois Lhotský. — Redaktorka Ladislava Soukupová. — Otisk dovolen jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene. — Redakce: Krakovská 8, 113 02 Praha 1, telef.: 23 43 51 — 58, 26 43 07. — Inzertní oddělení: SNTL, 113 02 Praha 1, Spálená 51, telefon 29 63 51. — Vychází dvacetkrát ročně. — Cena jednotlivého čísla 5 Kčs, roční předplatné 60 Kčs. — Tiskne Státní tiskárna, závod 3, Praha 1, Jungmannova 15, tel. 24 69 60, 24 69 80 — Rozšířuje PNS. Informace podá a objednávky přijímá PNS — ústřední expedice a dovoz tisku Praha, administrace odborného tisku 125 05 Praha 1, Jindřišská 14. Objednávky do zahraničí výřizuje PNS — ústřední expedice a dovoz tisku Praha, oddělení vývoz tisku, 125 05 Praha 1, Jindřišská 14. Casopis lze také objednat na každé pošty nebo doručovateli.

© SNTL — Nakladatelství technické literatury.