

## REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, DrSc., Ing. Miroslav Dvořák, Ing. Petr Dvořák, Ing. Karel Hauser, CSc., Ing. František Hubáček, Ing. Jozef Janiga, Ing. Jan Jílek, Václav Kalenda, Ing. Jiří Cuřín, CSc. — *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. Josef Tomíšek, Ing. Rudolf Voldřich.

## OBSAH

### Pivovarství a sladařství

- Šrogl, J. - Bendová, P.: Stanovení dusíkatých látek v ječmenu a sladu přístrojem Rapid-N . . . . . 121  
Šavel, J. - Prokopová, M.: Vliv rozpuštěných plynů (CO<sub>2</sub> a O<sub>2</sub>) na trvanlivost lahvového piva . . . . . 124

### Lihovarství a droždářství

- Šestáková, M. - Štros, F.: Odstranění inhibičního vlivu krotonaldehydu na růst kvasinky *Candida utilis* . . . . . 126

### Z technického rozvoje

- Jindra, J.: Nová vysokovýkonná lahvárenská linka . . . . . 130

### Zprávy

- . . . . . 133

### Nové knihy

- . . . . . 139

### Referáty

- . . . . . 140

## СОДЕРЖАНИЕ

### Пивоваренно-солодильная промышленность

- Шрогл, Ю. — Бендова, П.: Определение с помощью прибора Микро Репид-Н содержания азотистых соединений в ячмене и солоде . . . . . 121

- Шавел, Я. — Проконова, М.: Влияние содержания растворенных газов (CO<sub>2</sub> и O<sub>2</sub>) на стойкость бутылочного пива . . . . . 124

### Спиртово-дрожжевая промышленность

- Шестакова, М. — Штрос, Ф.: Нейтрализация ингибирующего влияния кротонового альдегида на размножение дрожжей *Candida utilis* . . . . . 126

### Передовая техника

- Индра, Я.: Новая высокопроизводительная разливочно-закупорочная линия . . . . . 130

### Сообщения

- . . . . . 133

### Критика-библиография

- . . . . . 139

### Рефераты

- . . . . . 140

## CONTENTS

### Brewing and Malting Industries

- Šrogl, J. - Bendová, P.: Determining the Content of Nitrogenous Compounds in Barley and Malt with the Mikro Rapid-N Apparatus . . . . . 121

- Šavel, J. - Prokopová, M.: Effects of Dissolved Gases (CO<sub>2</sub> and O<sub>2</sub>) Upon the Stability of Bottled Beer . . . . . 124

### Distilling and Yeast Industries

- Šestáková, M. - Štros, F.: Neutralizing Inhibiting Effects of Crotonaldehyde Upon the Growth of *Candida utilis* Yeast . . . . . 126

### Progress of Technology

- Jindra, J.: A New High-duty Bottling Line . . . . . 130

### Reports

- . . . . . 133

### Book Review

- . . . . . 139

### Abstracts

- . . . . . 140

## INHALT

### Brauerei und Mälzerei

- Šrogl, J. - Bendová, P.: Bestimmung der stickstoffhaltigen Substanzen in Gerste und Malz mit dem Apparat Rapid-N . . . . . 121

- Šavel, J. - Prokopová, M.: Einfluß der gelösten Gase (CO<sub>2</sub> und O<sub>2</sub>) auf die Haltbarkeit des Flaschenbieres . . . . . 124

### Spiritus- und Hefeindustrie

- Šestáková, M. - Štros, F.: Beseitigung des Inhibitionseinflusses des Krotonaldehyds auf das Wachstum der Hefe *Candida utilis* . . . . . 126

### Aus der technischen Entwicklung

- Jindra, J.: Neue Hochleistungs-Flaschenabfülllinie . . . . . 130

### Nachrichten

- . . . . . 133

### Neue Bücher

- . . . . . 139

### Referate

- . . . . . 140