

REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, DrSc., Ing. Jiří Cuřín, CSc. — *předseda redakční rady*, Ing. Jaroslav Čepička, CSc., Ing. Petr Dvořák, Ing. Rostislav Geisselreiter, Ing. Karel Hauser, CSc., Ing. Ladislav Chládek, Ing. Josef Janiga, Ing. Jan Jilek, Ing. Irena Lackovičová, Ing. Petr Pilát, CSc., Ing. Vladimír Šmutný, Ing. Jan Šavel, Ing. Jiří Šrogl, Ing. Roman Šusták, Ing. Josef Tomíšek, Ing. Rudolf Voldřich, Ing. Miroslav Zajíček, Dr. Miroslav Zbořil.

OBSAH

Pivovarství a sladařství

<i>Pardonová, B. - Kahler, V.:</i> Vliv surogace na tvorbu aromatických látek v pivě	169
<i>Šavel, J. - Prokopová, M.:</i> Růst kvasinek na ztužených půdách pod tlakem CO ₂	175

Lihovarství a droždářství

<i>Piš, E.:</i> Sušené aktivní droždí z aspektu technologické problematiky	178
--	-----

Vinařství

<i>Vajčner, J. - Turková, J. - Krumphanzl, V.:</i> Stabilizace réвовých vín hydrolyzou zákalotvorných bílkovin imobilizovaným proteolytickým preparátem	181
---	-----

Z technického rozvoje

<i>Grée, R. - Chládek, L. - Šustr, J. - Žitný, R.:</i> Příkonová kritéria axiálního míchání	185
---	-----

Zprávy

.	190
-----------	-----

Nové knihy

.	191
-----------	-----

Referáty

.	192
-----------	-----

СОДЕРЖАНИЕ

Пивоварение и солодование

<i>Пардонова, В. - Калер, М.:</i> Влияние суррогации на образование ароматических веществ в пиве	169
<i>Шавел, Я. - Проконова, М.:</i> Рост дрожжевых грибов в усиленной среде под давлением CO ₂	175

Спиртовое и дрожжевое производство

<i>Пиш, Е.:</i> Сушеные дрожжи с точки зрения технологической проблематики	178
--	-----

Виноделие

<i>Вайчнер, И. - Туркова, Я. - Крумфанзл, В.:</i> Стабилизация виноградного вина гидролизом белков, образующих коллоидно-белковые помутнения, с помощью иммобилизованного протеолитического препарата	181
---	-----

По техническому развитию

<i>Грээ, Р. - Хладек, Л. - Шустр, Я. - Житны, Р.:</i> Критерии потребляемой мощности аксиального перемешивания	185
--	-----

Сообщения

.	190
-----------	-----

Новые книги

.	191
-----------	-----

Рефераты

.	192
-----------	-----

CONTENTS

Brewing and Malting

<i>Pardonová, B. - Kahler, M.:</i> The Influence of Surrogation on the Formation of Aromatic Substances in Beer	169
<i>Šavel, J. - Prokopová, M.:</i> The Growth of Yeasts on Solid Mediums under CO ₂ Pressure	175

Distilling and Yeast Industries

<i>Piš, E.:</i> The Dried Active Yeasts from the Standpoint of Technological Problems	178
---	-----

The Wine-Growing

<i>Vajčner, J. - Turková, J. - Krumphanzl, V.:</i> Stabilisation of Grape Wine by Hydrolysis of Turbidity-Forming Proteins by Immobilised Proteolytic Preparete	181
---	-----

From the Technical Development

<i>Grée, R. - Chládek, L. - Šustr, J. - Žitný R.:</i> The Power Functions of Axial Mixing	185
---	-----

Reports

.	190
-----------	-----

Book Review

.	191
-----------	-----

Abstracts

.	192
-----------	-----

INHALT

Brauerei und Mälzerei

<i>Pardonová, B. - Kahler, M.:</i> Einfluß der Surrogation auf die Bildung der aromatischen Substanzen im Bier	169
<i>Šavel, J. - Prokopová, M.:</i> Das Wachstum der Hefen auf verfestigten Böden unter CO ₂ -Druck	175

Spiritus- und Hefeindustrie

<i>Piš, E.:</i> Die technologische Problematik der getrockneten Aktivhefe	178
---	-----

Weinindustrie

<i>Vajčner, J. - Turková, J. - Krumphanzl, V.:</i> Stabilisierung der Rebenweine durch die Hydrolyse trübungsbildender Proteine mit immobilisiertem proteolytischem Präparat	181
--	-----

Aus der technischen Entwicklung

<i>Grée, R. - Chládek, L. - Šustr, J. - Žitný, R.:</i> Die Leistungsbedarfskriterien der Axialrührung	185
---	-----

Nachrichten

.	190
-----------	-----

Neue Bücher

.	191
-----------	-----

Referate

.	192
-----------	-----