

## **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 Jílek, 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**

<b>Rojeková, M. - Šnajdrová, A.: Výsledky priamej dvojstupňovej vedeckotechnickej spolupráce medzi ČSSR a ZSSR v oblasti použitia enzýmových preparátov . . . . .</b>	217
<b>Pivovarství a sladařství</b>	
<b>Šedová, H. - Poledníková, M. - Pardonová, B. - Kahler, M.: Intenzifikace výroby piva jednofázovým způsobem . . . . .</b>	218
<b>Cuřín, J. - Černohorský, V.: Některé aktuální problémy varen . . . . .</b>	222
<b>Bendová, O. - Kurzová, V.: Příspěvek k problematice autolyzační schopnosti pivovarských kvasinek . . . . .</b>	225
<b>Speciální fermentační procesy</b>	
<b>Rychtéra, M. - Pichová, A.: Aktivita pekařského droždí a další možnosti jejího zvyšování . . . . .</b>	227
<b>Gottvaldová, M.: Výroba a vlastnosti mikrobiálních celulas . . . . .</b>	232
<b>Zprávy</b>	
<b>Nové knihy . . . . .</b>	236
<b>Referáty . . . . .</b>	239
<b>Referáty . . . . .</b>	240

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>Ројекова, М., Шнайдрова, А.: Результаты прямого двуступенчатого научно-технического сотрудничества между ЧССР и СССР в области применения энзимных препаратов . . . . .</b>	217
<b>Производство пива и солода</b>	
<b>Шебова, Е., Полегникова, М., Паргонова, В., Каглер, М.: Интенсификация производства пива однофазным методом . . . . .</b>	218
<b>Цуржин, Черногорски, В.: Некоторые актуальные проблемы варочных цехов . . . . .</b>	222
<b>Бендова, О., Куцова, Б.: К проблематике способности автолиза пибоваренных дрожжей . . . . .</b>	225
<b>Специальные процессы ферментации</b>	
<b>Рыхтера, М., Пихова, А.: Активность хлебопекарных дрожжей и возможности её повышения . . . . .</b>	227
<b>Готвальдова, М.: Производство и свойства микробиальных целлюлаз . . . . .</b>	232
<b>Сообщения</b>	
<b>Новые книги . . . . .</b>	236
<b>Рефераты . . . . .</b>	239
<b>Рефераты . . . . .</b>	240

## **CONTENTS**

<b>Rojeková, M. - Šnajdrová, A.: Results of Direct Bilateral Cooperation in Science and Technology between Czechoslovakia and Sowietunion in the Branche of Utilization of Enzyme Preparates . . . . .</b>	217
<b>Brewing and Malting Industries</b>	
<b>Šedová, H. - Poledníková, M. - Pardonová, B. - Kahler, M.: Intensification of Beer Production by One-Step Processing . . . . .</b>	218
<b>Cuřín, J. - Černohorský, V.: Some problems of Brewing-Houses . . . . .</b>	222
<b>Bendová, O. - Kurzová, V.: A Contribution to the Problem of Brewery Yeast Autolyzing Capability . . . . .</b>	225
<b>Special Fermentation Processes</b>	
<b>Rychtéra, M. - Pichová, A.: Activity of Baker's Yeats and Further Possibility of its Increase . . . . .</b>	227
<b>Gottvaldová, M.: The Production and Characteristics of Microbial Cellulases . . . . .</b>	232
<b>Reports</b>	
<b>Book Review . . . . .</b>	236
<b>Abstracts . . . . .</b>	239
<b>Abstracts . . . . .</b>	240

## **INHALT**

<b>Rojeková, M. - Šnajdrová, A.: Ergebnisse der direkten zweistufigen wissenschaftlichtechnischen Zusammenarbeit zwischen Tschechoslowakei und Sowjetunion in dem Gebiete der Enzympräparatebenutzung . . . . .</b>	217
<b>Brauerei und Mälzerei</b>	
<b>Šedová, H. - Poledníková, M. - Pardonová, B. - Kahler, M.: Intensifikation der Bierherstellung durch das Eintankverfahren . . . . .</b>	218
<b>Cuřín, J. - Černohorský, V.: Einige aktuelle Sudhausprobleme . . . . .</b>	222
<b>Bendová, O. - Kurzová, V.: Beitrag zur Problematik der Autolyse-Fähigkeit der Bierhefen . . . . .</b>	225
<b>Spezielle Fermentationsprozesse</b>	
<b>Rychtéra, M. - Pichová, A.: Aktivität der Backhefen und weitere Möglichkeiten ihrer Erhöhung . . . . .</b>	227
<b>Gottvaldová, M.: Die Produktion und die Eigenschaften der mikrobialen Zellulasen . . . . .</b>	232
<b>Nachrichten</b>	
<b>Neue Bücher . . . . .</b>	236
<b>Referate . . . . .</b>	239
<b>Referate . . . . .</b>	240