

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 Tmutný, 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

Doležalová, A. - Hlavinková, M.: Kvalita sladů vyrobených ze sladovnických a ozimých ječmenů a vliv předplodiny 265

Bendová, O. - Kurzová, V.: Gramnegativní bakterie kontaminující pivo 268

Speciální fermentační procesy

Páca, J.: Porovnání růstových a fyziologických vlastností buněk v různých typech fermentorů. II. Vliv koncentrace glukózy v přítoku živného média 272

Směkal, F. - Pelechová, J. - Krumphanzl, V.: Biosyntéza L-lysinu na bázi hydrolyzátu dřeva a kyseliny octové u *Corynebacterium glutamicum* II. Dvoufázové fermentace 276

Adámek, L. - Šestáková, M. - Rybářová, J. - Štros, F.: Nové termotolerantní kmeny kvasinek rostoucích na etanolu 278

Zprávy 281

Nová knihy 285

Referáty 287

СОДЕРЖАНИЕ

Производство пива и солода

Долежалова, А., Главинкова, М.: Качество солодов, произведенных из пивоваренных и озимых ячменей и влияние предшествующей культуры 265

Бендова, О., Курцова, В.: Грамотрицательные бактерии, контаминирующие пиво 268

Специальные ферментационные процессы

Паца, Я.: Сопоставление ростовых и физиологических свойств клеток в разных типах ферментеров. II. Влияние концентрации глюкозы в притоке питательной среды 272

Смекал, Ф. - Пелехова, Я. - Крумфанзл, В.: Биосинтез L-лизина на базе гидролизата древесины и уксусной кислоты в случае *Corynebacterium glutamicum*. II. Двухфазная ферментация 276

Адамок, Л., Шестакова, М., Рыбаржова Я., Штрос, Ф.: Новые термотолерантные штаммы дрожжей растущие на этаноле 278

Сообщения 281

Новые книги 285

Рефераты 287

CONTENTS

Brewing and Malting Industries

Doležalová, A. - Hlavinková, M.: Quality of Malts Produced from Brewing- and Winter Barley and the Effect of Prestable 265

Bendová, O. - Kurzová, V.: Gramnegative Bacteria Contaminating Beer 268

Spacial Fermentation Processes

Páca, J.: Comparison of Growth and Physiological Characteristics of Cells in Different Types of Fermenters. II. Effect of Glucose Concentration in Medium Input 272

Směkal, F. - Pelechová, J. - Krumphanzl, V.: Biosynthesis of L Lysine Produced by the *Corynebacterium glutamicum* Strain in Media Consisting of Wood Hydrolysate and Acetic Acid II. Two Stage Fermentation 276

Adámek, L. - Šestáková, M. - Rybářová, J. - Štros, F.: New Thermotolerant Yeast Strains growing on Ethanol 278

Reports 281

Book Review 285

Abstracts 287

INHALT

Braueri und Mälzerei

Doležalová, A. - Hlavinková, M.: Qualität der aus Braugerste und Wintergerste erzeugten Malze und Einfluß der Vorfrucht 265

Bendová, O. - Kurzová, V.: Gramnegative Bakterien als Bierkontaminanten 268

Speziale Fermentationsprozesse

Páca, J.: Vergleich der Wachstums- und physiologischen Eigenschaften der Zellen in verschiedenen Fermentortypen. II. Einfluß der Konzentration der Glukose in dem Nährmediumzufluß 272

Směkal, F. - Pelechová, J. - Krumphanzl, V.: Biosynthese des L-lysin auf Basis des Holzhydrolysats und der Essigsäure bei *Corynebacterium glutamicum*. II. Zwei-Phasen-Fermentation 276

Adámek, L. - Šestáková, M. - Rybářová, J. - Štros, F.: Neue thermotolerante Hefestämmen wachsende auf Ethanol 278

Nachrichten 281

Neue Bücher 285

Refrate 287