

REDAKČNÍ RADA

Prof. 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 Smutný, Ing. Karol Svozil, Ing. Jan Šavel, Ing. Jiří Šrogl, Ing. Josef Tomíšek, Ing. Rudolf Voldřich, Ing. Miroslav Zajíček, dr. Miroslav Zbořil

OBSAH

Z výzkumu a praxe

Vrtělová, H. - Nentwichová, M.: Důležité faktory ovlivňující fermentabilitu 1. Literární přehled	169
Grabmüller, V. - Hodaň, J.: Způsob hodnocení fyziologického stavu vředných kvasnic	172
Adámek, L. - Štros, F. - Rut, M. - Rybářová, J.: Složení proteinu krmných kvasnic kultivovaných při zvýšených teplotách	174
Farkaš, J. - Kintlerová, A.: Identifikácia kryštálických zákalov vo víne a možnosti ich zabránenia vysoaktívnou kyselinou metavinnou VINISANOM	176
Nowakowska-Marszałek, T.: Struktura spotřeby nealkoholických nápojů v Polsku	182
Vyskočil, J. - Zelený, K.: Genetické inženýrství a výroba antibiotik	186
Zprávy	189
Nové knihy	192

СОДЕРЖАНИЕ

Из области исследования и производства

Вртелова, Г., Нентвихова, М.: Важные факторы, оказывающие влияние на ферментативность 1. Литературный обзор	169
Грaбмюллер, В., Годань, Я.: Способ оценки физиологического состояния варочных дрожжей	172
Адамеk, Л., Штрос, Ф., Рут, М., Рыбаржова, Я.: Состав протеина кормовых дрожжей, культивируемых при повышенных температурах	174
Фаркаш, Я., Кинтлерова, А.: Идентификация кристаллической мутности в вине и возможность ее предотвращения при помощи высокоактивной метавинной кислоты »Винисан«	176
Новаковска-Маршалек, Т.: Структура потребления безалкогольных напитков в Польше	182
Выскочил, П., Зелены, К.: Генная инженерия и производство антибиотиков	186
Сообщения	189
Новые книги	192

CONTENTS

From Research and Practice

Vrtělová, H. - Nentwichová, M.: Significant Factors Affecting Fermentation. 1. Literature Review	169
Grabmüller, V. - Hodaň, J.: Method for an Evaluation of Brewing Yeast Physiology	172
Adámek, L. - Štros, F. - Rut, M. - Rybářová, J.: Protein Content of Fodder Yeasts Grown at Increased Temperatures	174
Farkaš, J. - Kintlerová, A.: Identification of Crystalline Cloudinesses in Wine and its Elimination by High Active Metatartaric Acid	176
Nowakowska-Marszałek, T.: Structure of Consumption of Non-Alcoholic Beverages in Poland	182
Vyskočil, P. - Zelený, K.: Genetic Engineering and Antibiotic Production	186
Reports	189
Book Review	192

INHALT

Aus der Forschung und der Praxis

Vrtělová, H. - Nentwichová, M.: Wichtige Faktoren, die die Fermentabilität beeinflussen. 1. Literaturübersicht	169
Grabmüller, V. - Hodaň, J.: System der Beurteilung des physiologischen Zustandes der Bierhefen	172
Adámek, L. - Štros, F. - Rut, M. - Rybářová, J.: Die Proteinzusammensetzung der bei erhöhten Temperaturen kultivierten Futterhefen	174
Farkaš, J. - Kintlerová, A.: Identifikation der kristallinen Trübungen im Wein. Möglichkeiten ihrer Verhütung mittels hochaktiver Metaweinsäure »Vinisan«	176
Nowakowska-Marszałek, T.: Die Struktur des Verbrauchs der alkoholfreien Getränke in Polen	182
Vyskočil, P. - Zelený, K.: Genetikingenieurwesen und Production von Antibiotika	186
Nachrichten	189
Neue Bücher	192