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

OBSAH

Forsthoffer, J.: Rozvoj biologických technologií 241

Z výzkumu a praxe

Basařová, G. - Mikyška, A.: Stanovení oxidu siřičitého v pivovarských surovinách a pivu 244
Ederer, K. — Madron, F. — Štros, F.: Optimalizace výroby krmných kvasnic při použití vzduchu obohaceného kyslíkem. I. Matematické modelování 248
Švec, V. - Janeková, G.: Chemické odsírovanie zahustených hroznových muštov 253
Farkaš, J. - Kovaľ, M.: Využitie izotachoforézy na identifikáciu a stanovenie kyselín vo víne 256
Zloch, Z.: Stabilita vitamínu C v nealkoholických nápojích a možnost jejího ovlivnění 261

Nové knihy 263

Referáty 264

СОДЕРЖАНИЕ

Форстхоффер, Й.: Развитие биологических технологий 241

Из области научного исследования и производства

Басаржова, Г., Микишка, А.: Определение окиси серы в пивоваренном сырье и пиве 244
Эдерер, К., Мадрон, Ф., Штрос, Ф.: Оптимизация производства кормовых дрожжей с применением воздуха обогащенного кислородом. I. Математическая модель 248
Швец, В. Янекова, Г.: Химическое обессеривание сгущенных виноградных соков 253
Фаркаш, Я. - Коваль, М.: Использование изотахофореза для идентификации и установления кислот в вине 256
Злох, З.: Устойчивость витамина С в безалкогольных напитках и возможность влияния на нее 261

Новые книги 263

Рефераты 264

CONTENTS

Forsthoffer, J.: Development of Biological Technologies 241

From Research and Practice

Basařová, G. — Mikyška, A.: Determination of Sulphur Dioxide in Raw Materials for Brewing and in Beer . 244
Ederer, K. — Madron, F. — Štros, F.: Optimization of Fooder Yeast Production Using Air Enriched by Oxygen. I. Mathematical Model 248
Švec, V. — Janeková, G.: Chemical Desulphurization of Concentrated Grape Musts — 253
Farkaš, J. - Kovaľ, M.: Application of Isotachophoresis for an Identification and Determination of Acids in Wine 256
Zloch, Z.: Stability of C-Vitamin in Non-Alcoholic Beverages and Its Possible Affecting 261

Book Review 263

Abstracts 264

INHALT

Forsthoffer, J.: Die Entwicklung biologischer Technologien 241

Aus der Forschung und Praxis

Basařová, G. - Mikyška, A.: Bestimmung des Schwefel dioxyds in Brauereirohstoffen und Bier 244
Ederer, K. — Madron, F. — Štros, F.: Optimierung der Futterhefeproduktion bei Anwendung mit Sauerstoff I. Matematische Modellierung 248
Švec, V. — Janeková, G.: Das chemische Entschwefeln konzentrierter Traubenmoste 253
Farkaš, J. - Kovaľ, M.: Applikation der Isotachophorese zur Identifikation und Bestimmung der Säuren im Wein 256
Zloch, Z.: Stabilität des C-Vitamins in alkoholfreien Getränken und Möglichkeiten ihrer Beeinflussung . . 261

Neue Bücher 263

Referate 264