

REDAKČNÍ RADA

Prof. Ing. Gabriela Basařová, DrSc., Ing. Jiří Cuřín, CSc. — *předseda redakční rady*, Ing. Jaroslav Čepička, CSc., Ing. Lubomír Doležel, Ing. Jana Drobová, Ing. Petr Dvořák, Ing. Rostislav Geisselreiter, Ing. Karel Hauser, CSc., Ing. Ladislav Chládek, CSc., Ing. Jozef Janiga, Ing. Jan Jílek, Ing. Petr Pilát, CSc., Ing. Vladimír Smutný, Ing. Karol Svozil, Ing. Jan Šavel, CSc., Ing. Jiří Šrogl, Ing. Ernest Šturdík, CSc., Ing. Josef Tomášek, Ing. Rudolf Voldřich, CSc., Ing. Miroslav Zajíček, RNDr. Miroslav Zbořil

OBSAH

Z výzkumu a praxe

Nentwichová, M. — Doležalová, A.: Nové metody kontroly sladu. Stanovení křehkosti a homogenity sladu friabilimetrem	49
Juhl, N.: Poznatky z výzkumu realizované v dánském pivovaru Fredericia A. S.	53
Budín, R.: Akumulace antokyanů, cukrů a organických kyselin v bobulích modrých kultivarů Frankovky modré a Svatovavříneckého ve fenofázi zrání	55
Jirků, V. — Basařová, G.: Vývoj a perspektivy imobilizovaných biosystémů	59
Kučera, J.: Průmyslové využití imobilizovaných enzymů	64
Zprávy	67
Nové knihy	69
Referáty	71

СОДЕРЖАНИЕ

Из области исследования и практики

Нентвихова, М., Долежалова, А.: Новые методы контроля солода. Определение хрупкости и однородности солода при помощи фриабилметра	49
Юл, Н.: Сведения об исследовании, реализованном на данском пивоваренном заводе фредеричия А. С.	53
Будин, Р.: Накопление антоцианов, сахаров и органических кислот в виноградных ягодах синих культиваров »Франковка модра и Сватовавржинецке« в течение фенофазы созревания	55
Ирку, В. — Басаржова, Г.: Развитие и перспективы иммобилизованных биосистем	59
Кучера, И.: Промышленное использование иммобилизованных энзимов	64
Сообщения	67
Новые книги	69
Рефераты	71

CONTENTS

From Research to Practice

Nentwichová, M. — Doležalová, A.: New Methods for Malt Checking. Determination of Friability and Homogeneity of Malt	49
Juhl, N.: Research News Applied in Brewery of Fredericia A. PS. in Denmark	53
Budín, R.: Accumulation of Anthocyanins, Sugars and Organic Acids in Grapes of Blue Franconia and Saint Lawrence Varieties in the Phase of Ripening	55
Jirků, V. — Basařová, G.: Development and prospects of immobilized biosystems	59
Kučera, J.: Industriel Applications of Immobilized Enzymes	64
Reports	67
Book Review	69
Abstracts	71

INHALT

Aus der Forschung und der Praxis

Nentwichová, M. — Doležalová, A.: Neue Methoden der Malzkontrolle. Bestimmung der Mürbigkeit und Homogenität des Malzes mittels Friabilimeter	49
Juhl, N.: Erkenntnisse aus der Realisierung der Forschungsergebnisse in der dänischen Brauerei Fredericia A. S.	53
Budín, R.: Akkumulation der Anthozyane, Zucker und organischen Säuren in den Beeren der blauen Rebsorten Frankovka und Starovavřínecké in der Phenophase der Reifung	55
Jirků, V. — Basařová, G.: Die Entwicklung und die Perspektiven der immobilisierten Biosysteme	59
Kučera, J.: Industrielle Applikationen der immobilisierten Enzyme	64
Nachrichten	67
Neu Bücher	69
Referate	71