

REDAKČNÍ RADA

Prof. Ing. Gabriela Basařová, DrSc., Ing. Jiří Cuřín, CSc. — *předseda redakční rady*, Ing. Jaroslav Čepička, CSc., Ing. Lubomír Doležal, 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 Tomíšek, Ing. Rudolf Voldřich, CSc., Ing. Miroslav Zajíček, RNDr. Miroslav Zbořil

OBSAH

Od Velké říjnové socialistické revoluce k současnosti	241
---	-----

Z výzkumu a praxe

Kurzová, V.: Možnost pomnožení pivovarských kontaminujících mikroorganismů v průběhu kvašení	242
Rut, M. - Adámek, L. - Štros, F. - Karnet, J. - Šimek, V.: Význam termolýzy při výrobě a užití krmných kvasnic	246
Malík, F. - Mecháček, J. - Minárik, E. - Doboš, A.: Význam selektovaných vínnych kvasiniek vo vinárskej technológii. IV. časť. Aplikácia aktívnych suchých vínnych kvasiniek v československom vinárstve	249
Jirků, V. - Basařová, G.: Biotechnologie	254

Z našich podniků	258
-----------------------------------	------------

Zprávy	260
-------------------------	------------

Referáty	263
---------------------------	------------

СОДЕРЖАНИЕ

Из области исследования и практики

Курцова, В.: Возможность размножения пивоваренных контаминирующих микроорганизмов в течение брожения	242
Рут, М., Адамок, Л., Штрос, Ф., Карнет, И., Шимек, В.: Значение термолитиза при производстве и использовании кормовых дрожжей	246
Малик, Ф., Мехачек, Я., Минарик, Э., Добош, А.: Значение селектированных штаммов дрожжей в виноделии. 4. часть. Применение активных сухих культур винных дрожжей в виноделии ЧССР	249
Йирку, В., Басаржова, Г.: Биотехнология	254

Из наших предприятий	258
---------------------------------------	------------

Сообщения	260
----------------------------	------------

Рефераты	263
---------------------------	------------

CONTENTS

From Research to Practice

Kurzová, V.: Reproduction of Contaminant Microorganisms During Fermentation of Beer	242
Rut, M. - Adámek, L. - Štros, F. - Karnet, J. - Šimek, V.: Importance of Thermolysis in a Production and Application of Fodder Yeast	246
Malík, F. - Mecháček, J. - Minárik, E. - Doboš, A.: Importance of Selected Wine Yeasts in Wine Technology. 4th part. Application of Active dry Wine Yeasts in Czechoslovak Wine Making	249
Jirků, V. - Basařová, G.: Biotechnology	254

From Our Corporations	258
--	------------

Reports	260
--------------------------	------------

Abstracts	263
----------------------------	------------

INHALT

Aus der Forschung und der Praxis

Kurzová, V.: Möglichkeiten der Vermehrung der kontaminierenden Brauerei-Mikroorganismen im Verlauf der Gärung	242
Rut, M. - Adámek, L. - Štros, F. - Karnet, J. - Šimek, V.: Bedeutung der Thermolyse bei der Herstellung und Anwendung der Futterhefe	246
Malík, F. - Mecháček, J. - Minárik, E. - Doboš, A.: Bedeutung selektierter Weinhefen in der Weintechnologie IV. Teil. Anwendung aktiver Trocken-Weinhefen in der tschechoslowakischen Weinbereitung	249
Jirků, V. - Basařová, G.: Biotechnologie	254

Aus unseren Betrieben	258
--	------------

Nachrichten	260
------------------------------	------------

Referate	263
---------------------------	------------