

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 Tomíšek, Ing. Rudolf Voldřich, CSc., Ing. Miroslav Zajíček, RNDr. Miroslav Zbořil

OBSAH

Z výzkumu a praxe

<i>Dubielowa, L. - Gołębiewski, T.: Polské zkušenosti v oblasti výroby chmelového extraktu při použití ethanolu</i>	121
<i>Nový, P. - Kratochvíle, A.: Sudy KEG — prostředek k racionalizaci sudové manipulace a zvýšení kvality sudového piva</i>	127
<i>Prudel, M. - Davidková, E. - Peřina, V. - Průša, K. - Daviděk, J.: Stabilita a stanovení sladidla USAL v pivě a víně</i>	129
<i>Hušták, M. - Mõcik, M. - Bučko, M. - Hano, A. - Krempa, P.: Sledovanie rastových kriviek pri fermentácii L-lyzínu kmeňom Brevibacterium flavum</i>	132
<i>Šubík, J. - Obernauerová, M.: Biochemické vlastnosti a genetická špecifikácia enzýmových systémov utilizácie maltózy kvasinkami</i>	135
Zprávy	138
Nové knihy	144
Referáty	144

СОДЕРЖАНИЕ

Из области исследования и производства

<i>Дубиелова, Л., Голонбиевски, Т.: Польский опыт в области производства экстракта хмеля при применении этанола</i>	121
<i>Новы, П., Кратохвиль, А.: Бочки КЕГ — средство рационализации при манипуляции с бочками и повышения качества разливного пива</i>	127
<i>Прудел, М., Давидкова, Е., Пержина, В., Давидек, И.: Стабильность и определение синтетического сахаристого препарата Усал в пиве и вине</i>	129
<i>Гуштяк, М., Моцик, М., Бучко, М., Гано, А., Кремпа, П.: Наблюдение кривых роста при ферментации L-лизина штаммом Brevibacterium flavum</i>	132
<i>Шубик, Ю., Обернауерова, М.: Биохимические свойства и генетическая спецификация энзимных систем использования мальтозы дрожжами</i>	135
Сообщения	138
Новые книги	144
Рефераты	144

CONTENTS

From Research to Practice

<i>Dubielowa, L. - Gołębiewski, T.: Polish Experiences from Production of Malt Extract Using Ethanol</i>	121
<i>Nový, P. - Kratochvíle, A.: The KEGs — Means to Improved Handling and Higher Quality of Draft Beer</i>	127
<i>Prudel, M. - Davidková, E. - Peřina, V. - Průša, K. - Daviděk, J.: Stability and Determination of Sweetener Usal in beer and wine</i>	129
<i>Hušták, M. - Mõcik, M. - Bučko, M. - Hano, A. - Krempa, P.: Investigation of the Growth Curves in L-lysine Fermentation by the Strain of Brevibacterium flavum</i>	132
<i>Šubík, J. - Obernauerová, M.: Biochemical Properties and Genetic Specification of Enzyme Systems for Maltose Utilization in Yeasts</i>	135
Reports	138
Book Review	144
Abstracts	144

INHALT

Aus der Forschung und Praxis

<i>Dubielowa, L. - Gołębiewski, T.: Polnische Erfahrungen auf dem Gebiet der Herstellung von Hopfenextrakt bei Äthanolanwendung</i>	121
<i>Nový, P. - Kratochvíle, A.: Das KEG-Fa3 — Mittel zur Rationalisierung der Faßmanipulation und Erhöhung der Faßbierqualität</i>	127
<i>Prudel, M. - Davidková, E. - Peřina, V. - Průša, K. - Daviděk, J.: Stabilität und Bestimmung des Süßmittels USAL in Bier und Wein</i>	129
<i>Hušták, M. - Mõcik, M. - Bučko, M. - Hano, A. - Krempa, P.: Verfolgung der Wachstumskurven bei der Fermentation von L-Lysin mit dem Stamm Brevibacterium flavum</i>	132
<i>Šubík, J. - Obernauerová, M.: Biochemische Eigenschaften und genetische Spezifikation der Enzymsysteme der Ausnützung der Maltose durch Hefen</i>	135
Nachrichten	138
Neue Bücher	144
Referate	144