

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. Fedor Malík, CSc., Ing. Petr Pilát, CSc., Ing. Vladimír Smutný, Ing. Karol Svozil, Ing. Jan Šavel, CSc., Ing. Jiří Šrogl, Ing. Ernest Šturdík, CSc., Ing. Josef Tomíček, Ing. Rudolf Voldřich, CSc., Ing. Miroslav Zajíček, RNDr. Miroslav Zbořil

OBSAH

Bezodpadové technologie zvyšují efektivnost potravinářské výroby v SSSR	249
Z výzkumu a praxe	
Z prací Ukrajinského ústavu průmyslu lihu a alkoholických nápojů v Kyjevě	250
Kratochvíle, A.: Chlazení a výroba piva II.	251
Minárik, E. - Šilhárová, Z. - Průša, K.: Kvasinky a kvasinkovité mikroorganismy juhomoravských sudových a fľašových vín	257
Dobias, J. - Brtko, J. - Nemec, P.: Kvantitatívne stanovenie obsahu kyseliny kójovej vo fermentačných tekutinách húb metódou difúzie v agarových platniach a spektrofotometricky	260
Z našich podniků	262
Zprávy	267
Nové knihy	271
Referáty	271

СОДЕРЖАНИЕ

Из области исследования и производства	
Из трудов Украинского исследовательского института промышленности спирта и спиртных напитков в Киеве	250
Kratochvíle, A.: Охлаждение и производство пива II	251
Минарик, Э., Шилгарова, З., Пруша, К.: Дрожжи и дрожжевые микроорганизмы бочечных и бутылочных вин Южной Моравии	257
Добияс, Я., Бртко, Ю., Немец, П.: Количественное определение койевой кислоты в ферментных жидкостях грибов методом диффузии в плитках агара и спектрофотометрии	260
Из наших предприятий	262
Сообщения	267
Новые книги	271
Рефераты	271

CONTENTS

From Research to Practice	
From Results of Ukrainian Research Institute of Alcohol Industry and Alcoholic Beverages in Kiev	251
Kratochvíle, A.: Chilling and Beer Output II.	257
Minárik, E. - Šilhárová, Z. - Průša, K.: Yeasts and Yeast-Like Microorganisms of Draft and Bottled Wines	260
Dobias, J. - Brtko, J. - Nemec, P.: Quantitative Determination of Kojic Acid in Fermentation Broth of Fungi Using Diffusion in Agar Plates and Spectrophotometry	262
From Our Plants	267
Reports	271
Book Review	271
Abstracts	271

INHALT

Aus der Forschung und Praxis	
Aus den Arbeiten des Ukrainischen Forschungsinstituts für Spiritusindustrie und alkoholische Getränke in Kiew	250
Kratochvíle, A.: Kühlung und Bierherstellung II	251
Minárik, E. - Šilhárová, Z. - Průša, K.: Hefen und hefeartige Mikroorganismen der süd-mährischen Faß- und Flaschenweine	257
Dobias, J. - Brtko, J. - Nemec, P.: Quantitative Bestimmung des Gehalts der Kojisäure in Fermentationsfähigkeiten von Pilzen mittels Diffusion in Agarplatten und Spektrophotometrisch	260
Aus unseren Betrieben	262
Nachrichten	267
Neue Bücher	271
Referate	271