

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, Doc. Ing. Fedor Malík, CSc., 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. Rudolf Voldřich, CSc., Ing. Miroslav Zajíček, RNDr. Miroslav Zbořil

OBSAH

Z výzkumu a praxe

Kellner, V. - Čejka, P. - Frantík, F.: Kovy ve sladu II. Obsah kovů ve sladu a jejich bilance při sladování	73
Šavel, J.: Dva modely rozpadu pivní pěny	76
Kratochvíle, A.: Chlazení a výroba piva IV. Chlazení prostorů	78
Chládek, L.: Příklad modernizace fermentačního zařízení	80
Longauerová, D. - Lužáková, V. - Hařama, D.: Stanovenie stupňa hydrolyzy lignocelulózových materiálov termofilnými baktériami	84
Sitkey, V.: Aplikácia nových typov flokulantov v biotechnologii	86
Bureš, R.: Analýza možností využití automatizovaných systémů vědeckotechnických informací pro rozvoj biotechnologií	88
Zprávy	90
Nové knihy	91
Rerefáty	91

СОДЕРЖАНИЕ

Из области исследования и практики

Келлер, В., Чейка, П., Франтик, Ф.: Металлы в солоде II. Содержание металлов в солоде и их балансирование в процессе солодорощения	73
Шавел, Я.: Две модели распада пены пива	76
Кратохвиль, А.: Охлаждение и производство пива IV. Охлаждение помещений	78
Хлáдек, Л.: Пример модернизации ферментационной установки	80
Лонгауэрова, Д., Лужакова, В., Галама, Д.: Определение степени гидролиза лигноцеллюлозных материалов термофильными бактериями	84
Ситкеj, В.: Применение новых типов флокуляционных средств в биотехнологии	86
Буреш, Р.: Анализ возможностей использования АС научно-технической информации для развития биотехнологий	88
Сообщения	90
Новые книги	91
Рефераты	91

CONTENTS

From Research to Practice

Kellner, V. - Čejka, P. - Frantík, F.: Metals in Malt II. Quantity of Metals in Malt and Their Balance During Malting	73
Šavel, J.: Two Models of Beer Foam Decomposition	76
Kratochvíle, A.: Chilling and Beer Output IV. Chilling of Rooms	78
Chládek, L.: Example of Innovation of Fermentation Equipment	80
Longauerová, D. - Lužáková, V. - Hařama, D.: Estimation of Hydrolysis of Lignocellulosics by Thermophilic Bacteria	84
Sitkey, V.: Application of New Types of Flocculating Additives in Biotechnology	86
Bureš, R.: Analysis of Possible Utilization of Automatic Systems of Scientific Information for Biotechnology	88
Reports	90
Book Review	91
Abstracts	91

INHALT

Aus der Forschung und Praxis

Kellner, V. Čejka, P. - Frantík, F.: Metalle im Malz II. Gehalt der Metalle im Malz und ihre Bilanz beim Mälzen	73
Šavel, J.: Zwei Modelle des Zerfalls des Bierschaums	76
Kratochvíle, A.: Kühlung und Biererzeugung. IV. Raumkühlung	78
Chládek, L.: Beispiel der Modernisierung von Fermentationsanlagen	80
Longauerová, D. - Lužáková, V. - Hařama, D.: Ermittlung des Grades der Hydrolyse der Lignozellulose-Materiale durch thermophile Bakterien	84
Sitkey, V.: Applikation neuer Flockungsmitteltypen in der Biotechnologie	86
Bureš, R.: Analyse der Applikationsmöglichkeiten der automatisierten Systeme wissenschaftlich-technischer Informationen für die Entwicklung der Biotechnologien	88
Nachrichten	90
Neue Bücher	91
Referate	91