

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, Doc. Ing. Fedor Malík, CSc., Ing. Petr Pilát, CSc., Ing. Vladimír Šmutný, 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

Cuřín, J.: Výsledky práce Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze	225
Černý, M. - Černožorský, V. - Štichauer, J.: Lehké pivo I — Současná situace ve světě	227
Pardonová, B. - Poledníková, M. - Šedová, H. - Kahler, M.: Využití imobilizovaných kvasinek k výrobě šumivých vín	232
Pásková, J. - Špaček, B. - List, J.: Vliv některých tukových nebo steroidních látek na syntézu ergosterolu u kvasinky <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	236
Zloch, Z.: Příspěvek k enzymovému stanovení vitamínu C v nealkoholických nápojích	239
Farkaš, V. - Lišková, M. - Grešík, M. - Soldánová, I. - Kerns, G.: Poloprevádzkova produkcia celulózy	241
Z našich podniků	243
Zprávy	244

СОДЕРЖАНИЕ

Из области исследования и практики

Цуржин, И.: Результаты работы НИИ пивоваренной и солодовой промышленности в Праге	225
Черны, М., Черногорски, В., Штихауер, Я.: Легкое пиво I — Современное состояние в мире	227
Пардонова, Б., Поlednikova, М., Шедова, Г., Калер, М.: Использование иммобилизованных дрожжей при производстве игристого вина	232
Паскова, И., Шпачек, Б., Лист, Я.: Влияние некоторых жировых или стероидных веществ на синтез эргостерола в случае дрожжей <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	236
Злох, З.: К энзимному определению витамина С в безалкогольных напитках	239
Фаркаш, В., Лишкова, М., Грешик, М., Солданова, И., Кернс, Г.: Полупромышленное производство целлюлаз	241
Из наших предприятий	243
Сообщения	244

CONTENTS

From Research to Practice

Cuřín, J.: Results of Works of Research Institute of Brewing and Malting in Prague	225
Černý, M. - Černožorský, V. - Štichauer, J.: Light Beer I — Present Situation in the World	227
Pardonová, B. - Poledníková, M. - Šedová, H. - Kahler, M.: Utilization of Immobilized Yeasts for Production of Sparking Wine	232
Pásková, J. - Špaček, B. - List, J.: Effect of Some Lipid or Steroid Compounds on Synthesis of Ergosterol with the Yeast <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	236
Zloch, Z.: Contribution to Enzymatic Determination of Vitamin C in Non-Alcoholic Beverages	239
Farkaš, V. - Lišková, M. - Grešík, M. - Soldánová, I. - Kerns, G.: Pilot Scale Production of Cellulase	241
From Our Plants	243
Reports	244

INHALT

Aus der Forschung und Praxis

Cuřín, J.: Ergebnisse der Arbeiten des Forschungsinstituts für Brauerei und Mälzerei in Prag	225
Černý, M. - Černožorský, V. - Štichauer, J.: Leichtbier I — Der gegenwärtige Stand in der Welt	227
Pardonová, B. - Poledníková, M. - Šedová, H. - Kahler, M.: Applikation immobilisierter Hefen zur Schaumwein-erzeugung	232
Pásková, J. - Špaček, B. - List, J.: Einfluß einiger Fett- oder Steroidstoffe auf die Ergosterolsynthese bei der Hefe <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	236
Zloch, Z.: Beitrag zu der enzymatischen Bestimmung des C-Vitamins in alkoholfreien Getränken	239
Farkaš, V. - Lišková, M. - Grešík, M. - Soldánová, I. - Kerns, G.: Produktion der Cellulase in Pilotmaßstab	241
Aus unseren Betrieben	243
Nachrichten	244