

## REDAKČNÍ RADA

Prof. Ing. Gabriela Basařová, DrSc., Ing. Jiří Čuřín, 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 Jilek, Doc. Ing. Fedor Malík, CSc., Ing. Petr Pilát, CSc., Ing. Jiří Pražan, 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

Topka, P. - Procházka, S. - Kocar, B. - Tomšík, J.: Moderní způsoby chmelovaru. II. část. Systém NDK, komprese brýdových par a kontinuální chmelovar . . . . .	161
Masák, J. - Janata, J. - Basařová, G.: Vliv vysokomolekulárních látek extraktu na viskozitu piva . . . . .	165
Minárik, E. - Jungová, O. - Šilhárová, Z. - Nemeček, F.: Možnosti zvýšenia aktivity kvasinek pri prekvásovaní nedokvasených vín . . . . .	169
Verhoeven, U.: Zamezení mikrobiální kontaminace v potravinářském průmyslu . . . . .	170
Hronček, J.: Octárenstvo vo svetle bioinžinierskych kalkulácií. III. Problém octárenských kapacít a skladov . . . . .	172
Kolín, F. - Krumphanzl, V. - Matějů, V.: Vliv přídavků růstových látek na tvorbu biomasy <i>Candida utilis</i> kulitované na sulfitových výluzích . . . . .	174
Páca, J.: Bioreaktory. V. Airlift reaktory . . . . .	176
<b>Z výrobních závodů</b> . . . . .	180
<b>Zprávy</b> . . . . .	183
<b>Osobní zprávy</b> . . . . .	187
<b>Nové knihy</b> . . . . .	189
<b>Ze zahraničních časopisů</b> . . . . .	190

## СОДЕРЖАНИЕ

### Из области исследования и практики

Топка, П., Прохазка, С., Коцар, Б., Томшик, И.: Современные методы хмелеварки. II. часть. Система НДК, компрессия вторичного пара и непрерывная хмелеварка . . . . .	161
Масák, Я., Яната, И., Басаржова, Г.: Влияние высокомолекулярных веществ экстракта на вязкость пива	165
Минárik, Э., Юнговá, О., Шилhárová, Z., Nemeček, F.: Возможности повышения активности дрожжей при сбраживании недобродоренных вин . . . . .	169
Берхэфен, У.: Предотвращение микробиальной контаминации в пищевой промышленности . . . . .	170
Грончек, Я.: Производство уксуса в свете биоинженерных калькуляций. III. Проблема складов и возможностей производства уксуса . . . . .	172
Колин, Ф., Крумпханzl, В., Матею, В.: Влияние добавления веществ роста на количество биомассы дрожжей <i>Candida utilis</i> , культивированных на сульфитных отработанных щелках . . . . .	174
Пáca, Я.: Биореакторы V. Airlift реакторы . . . . .	176
<b>Из заводов — производителей</b> . . . . .	180
<b>Сообщения.</b> . . . . .	183
<b>Личные известия</b> . . . . .	187
<b>Новые книги</b> . . . . .	189
<b>По зарубежным журналам</b> . . . . .	190

## CONTENTS

### From Research to Practice

Topka, P. - Procházka, S. - Kocar, B. - Tomšík, J.: Modern Procedures of Hop Boiling. II. NDK System, Compression of Vapours and Continuous Hop Boiling . . . . .	161
Masák, J. - Janata, J. - Basařová, G.: Effect of High Molecular Compounds of Extract on Beer Viscosity . . . . .	165
Minárik, E. - Jungová, O. - Šilhárová, Z. - Nemeček, F.: Possibilities of Increasing Yeast Activity in Secondary Fermentation of Wines with Residual Sugar . . . . .	169
Verhoeven, U.: Putting the Brakes on Bacteria in the Food Industry . . . . .	170
Hronček, J.: Vinegar Production from the Standpoint of Bioengineering Calculations. III. Problems with Production Capacity and Storage . . . . .	172
Kolín, F. - Krumphanzl, V. - Matějů, V.: Effect of Growth Factors Addition on Biomass Formation of <i>Candida utilis</i> During Growth on Spent Sulphite Liquor . . . . .	174
Páca, J.: Bioreactors. V. Airlift Reactors . . . . .	176
<b>From Production Plants</b> . . . . .	180
<b>Reports</b> . . . . .	183
<b>Personal Communications</b> . . . . .	187
<b>Book Review</b> . . . . .	189
<b>From Foreign Journals</b> . . . . .	190

## INHALT

### Aus der Forschung und Praxis

Topka, P. - Procházka, S. - Kocar, B. - Tomšík, J.: Moderne Systeme der Würzekochung. II. Teil. Das NDK-System, Brüdendampfkompression, kontinuierliche Würzekochung . . . . .	161
Masák, J. - Janata, J. - Basařová, G.: Einfluß der hochmolekularen Substanzen des Extrakts auf die Viskosität des Bieres . . . . .	165
Minárik, E. - Jungová, O. - Šilhárová, Z. - Nemeček, F.: Möglichkeiten einer Erhöhung der Hefeaktivität bei Umgärungen von Weinen mit Restzucker . . . . .	169
Verhoeven, U.: Verhütung der mikrobiellen Kontamination in der Lebensmittelindustrie . . . . .	170
Hronček, J.: Die Essigfabrikation im Licht der Bioengineering-Kalkulationen. III. Ermittlung der Produktions- und Lagerkapazitäten . . . . .	172
Kolín, F. - Krumphanzl, V. - Matějů, V.: Einfluß der Wuchsstoffzugabe auf die Biomassebildung der auf Sulphitlaugen kultivierten Hefen <i>Candida utilis</i> . . . . .	174
Páca, J.: Bioreaktoren. V. Airlift-Reaktoren . . . . .	176
<b>Aus den Produktionsbetrieben</b> . . . . .	180
<b>Nachrichten</b> . . . . .	183
<b>Personalien</b> . . . . .	187
<b>Neue Bücher</b> . . . . .	189
<b>Aus ausländischen Fachzeitschriften</b> . . . . .	190