

OBSAH

Ke 100. výročí založení Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze (Husák, V. - Kaščák, J. - Basařová, G.).	225
Cuřín, J.: Sto let práce Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze pro pivovarský a sladařský průmysl.	228
Cuřín, J.: Charakteristika piva českého typu.	233
Kosař, K.: Výzkum stanovení pH sladiny	236
Prokeš, J. - Ilčík, F.: Možnosti úspor vody při sladování.	241
Škach, J. - Mikyška, A. - Zimová, I.: Význam acidifikace vstírky pro extraktivou skladbu mladiny.	244
Kellner, V. - Čejka, P. - Frantík, F. - Veselý, L.: Význam kovů v pivovarství — koncentrační změny ve varně.	248
Škach, J. - Mikyška, A.: Studium interakcí polyfenolových látek s bílkovinami za podmínek chmelovaru.	251
Kubiček, J.: Zvýšení výtěžnosti hořkých chmelových látek použitím křemeliny ve varně.	254
Vernerová, J. - Kurzová, V.: Sběrka pivovarských kvasinek	259
Kahler, M. - Pardonová, B. - Poledníková, M. - Šedová, H.: Výroba piva vázanými kvasinkami	262
Kahler, M. - Lejsek, T.: Využití cylindrokónických tanků v pivovarství.	266
Voborský, J. - Kahler, M.: Změny karbonylových látek při dokvašování piva.	269
Voborský, J. - Šuráň, J.: Teoretické podklady pro autoregulaci dávkování křemeliny při filtraci piva.	275
Bartko, A. - Honsová, S.: Stanovení a obsah anthokyanogenů v pivovarských materiálech	279
Čulík, J. - Kellner, V. - Špinar, B. - Frantík, F.: Nižší alkylaminy v pivu a sladu a jejich stanovení metodou plynné adsorpční chromatografie	283

СОДЕРЖАНИЕ

С сотой годовщиной основания Научно-исследовательского института производства пива и солода в Праге (Гусак, В. - Кащчак, Я. - Басаржова, Г.).	225
Цуржин, И.: Сто лет работы Исследовательского института производства пива и солода для развития промышленности пива и солода.	228
Цуржин, И.: Характеристика пива чешского типа.	233
Косарж, К.: Значение установления pH сусла.	236
Прокеш, И. - Илчик, Ф.: Возможности экономии воды при солодоращении.	241
Шках, Я. - Микышка, А. - Зимова, И.: Значение ацидификации затора для экстракционного состава охмеленного сусла.	244
Келлер, В. - Чейка, П. - Франтик, Ф. - Веселы, Л.: Значение металлов в пивоварении — концентрационные изменения в варне.	248
Шках, Я. - Микышка, А.: Узучение взаимодействий полифенольных веществ с белками в условиях хмелеварки.	251
Кубичек, Я.: Повышение выхода горьких веществ хмеля при помощи применения инфузорной земли в варочном цехе.	254
Вернерова, Я. - Курзова, В.: Коллекция пивоваренных дрожжей.	259
Калер, М. - Пардонова, Б. - Поledникова М. - Шедова, Г.: Производство пива связанными дрожжами.	262
Калер, М. - Лейсек, Т.: Использование цилиндрикоконических танков в пивоварении.	266
Воборски, Я. - Калер, М.: Изменения карбонильных веществ при дображивании пива.	269
Воборски, Я. - Шурань, Я.: Теоретические обоснования для авторегулирования дозировки инфузорной земли при фильтровании пива.	275
Бартко, А. - Гонсова, С.: Определение и содержание антоцианогенов в пивоваренных материалах.	279
Чулик, И. - Келлер, В. - Шпинар, Б. - Франтик, Ф.: Низшие алкиламины в пиве и солоде и их определение методом газовой адсорбционной хроматографии.	283

CONTENTS

To the Centenary of the Foundation of the Research Institute of Brewing and Malting Industry in Prague (Husák, V. - Kaščák, J. - Basařová, G.).	225
Cuřín, J.: 100 Years of Work of Research Institute of Brewing and Malting Industry in Prague for Industry.	228
Cuřín, J.: Characteristics of Czech Type Beer.	233
Kosař, K.: Significance of pH Determination in Wort.	236
Prokeš, J. - Ilčík, F.: Possible Water Saving During Malting.	241
Škach, J. - Mikyška, A. - Zimová, I.: Significance of Mash Acidification for Composition of Hopped Wort Extract.	244
Kellner, V. - Čejka, P. - Frantík, F. - Veselý, L.: Metal Significance in Brewing — Concentration Changes During Wort Boiling.	248
Škach, J. - Mikyška, A.: Interactions of Polyphenols with Proteins During Hop Boiling.	251
Kubiček, J.: Higher Yields of Bitter Substances from Hop Using Kieselguhr During Hop Boiling.	254
Vernerová, J. - Kurzová, V.: Collection of Brewer's Yeasts.	259
Kahler, M. - Pardonová, B. - Poledníková, M. - Šedová, H.: Beer Production Using Immobilized Yeasts.	262
Kahler, M. - Lejsek, T.: Application of Cylindro-Conical FV in Brewing.	266
Voborský, J. - Kahler, M.: Changes of Carbonyl Compounds During After-Fermentation.	269

Voborský, J. - Šuráň, J.: Theoretical Background for the Control of Kieselguhr Dosage during Beer Filtration .	275
Bartko, A. - Honsová, S.: Determination and Content of Anthocyanogens in Brewing Materials	279
Čulík, J. - Kellner, V. - Špinar, B. - Frantík, F.: Lower Alkylamines in Beer and Malt and Their Determination by Gas Adsorption Chromatography	283

INHALT

Zum hundertsten Jahrestag der Gründung des Vorschungsinstituts für Brauerei und Mälzerei in Prag (Husák V. - Kaščák, J. - Basařová, G.)	225
Cuřín, J.: 100 Jahre der Tätigkeit des Forschungsinstituts für Brauerei und Mälzerei in Prag für die Brau- und Malzindustrie	228
Cuřín, J.: Charakteristik des böhmischen Biertyps	233
Kosař, K.: Bedeutung der Bestimmung des pH in der Süßwürze	236
Prokeš, J. - Ilčík, F.: Möglichkeiten der Wassereinsparungen beim Mälzen	241
Škach, J. - Mikyška, A. - Zimová, I.: Einfluß der Azidifikation des Einmaischgutes auf die Extraktzusammensetzung der Würze	244
Kellner, V. - Čejka, P. - Frantík, F. - Veselý, L.: Bedeutung der Mettalle in der Brauindustrie — Konzentrationsveränderungen im Sudhaus	248
Škach, J. - Mikyška, A.: Studium der Interaktionen der Polyphenole mit den Eiweißstoffen beim Hopfenkochen	251
Kubiček, J.: Erhöhung der Ausbeute der Hopfenbitterstoffe bei Kieselgurapplikation im Sudhaus	254
Vernerová, J. - Kurzová, V.: Brauereihefen-Sammlung des Forschungsinstituts für Brauerei und Mälzerei in Prag	259
Kahler, M. - Pardonová, B. - Poledníková, M. - Šedová, H.: Biererzeugung durch immobilisierte Hefen	262
Kahler, M. - Lejsek, T.: Die Anwendung zylindronischer Tanks in der Brauindustrie	266
Voborský, J. - Kahler, M.: Veränderungen der Karbonylstoffe während der Nachgärung des Bieres	269
Voborský, J. - Šuráň, J.: Theoretische Grundlagen für die Autoregulation der Kieselgurdosierung bei der Bierfiltration	275
Bartko, A. - Honsová, S.: Bestimmung und Gehalt der Anthocyanogene in Brauerei-Materialien	279
Čulík, J. - Kellner, V. - Špinar, B. - Frantík, F.: Niedrigere Alkylamine im Bier und ihre Bestimmung mittels Gas-Adsorptionschromatographie	282

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. 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

KVASNÝ PRŮMYSL. Odborný časopis pro výrobu nápojů a biochemické technologie vydává koncern Pivovary a sladovny, Praha v SNTL — Nakladatelství technické literatury, n. p., Spálená 51, 113 02 Praha 1. Vedoucí redakce: Ladislava Soukupová, prom. ped. — Odborný redaktor: Ing. Josef Škach, CSc. — Otisk dovolen jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene. — Redakce: Krakovská 8, 113 02 Praha 1, tel. 26 43 51 — 58, 26 43 07. — Inzertní oddělení: SNTL, 113 02 Praha 1, Spálená 51, tel. 29 63 51, 29 44 41. Vychází dvanáctkrát ročně. Cena tohoto dvojčísla 10,— Kčs, roční předplatné 60,— Kčs. Vytiskly Tiskařské závody, n.p., závod 1/11, Praha 1, Jungmannova 15, tel. 23 56 855—92. — Rozšiřuje PNS. Informace o předplatném podá a objednávky přijímá každá administrace PNS, pošta, doručovatel a PNS-ÚED Praha, závod 01-AOT, Kafkova 19, 160 00 Praha 6, PNS-ÚED Praha, závod 02, Obránců míru 2, 656 07 Brno, PNS-ÚED Praha, závod 03, Kubánská 1539, 708 73 Ostrava-Poruba. Objednávky do zahraničí vyřizuje PNS — ústřední expedice a dovoz tisku Praha, závod 01, administrace vývozu tisku, Kafkova 19, 160 00 Praha 6. © — Nakladatelství technické literatury.