

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

OBSAH

Z výzkumu a praxe

Lejsek, T. - Seifert, Z. - Baxa, S.: Moderní způsoby chmelovaru. IV. část. Provozní parametry kontinuálního vařáku	289
Karovičová, J. - Polonský, J. - Drdák, M.: Možnosti stanovení organických kyselin ITP v odrodových červených vínách	292
Matějů, V. - Kameník, V.: Mikrobiální bílkoviny — přehled. I. Výroba v Československu	294
Adámek, L. - Rut, M. - Hulínská, D. - Mohelská, H.: Vliv teploty při tzv. termolýze na morfologii a strukturu kvasničných buněk	298
Páca, J.: Bioreaktory. VII. Membránové reaktory	300
Z výrobních závodů	304
Zprávy	310
Osobní zprávy	314
Nové knihy	315
Referáty	316
Pro sběratele	318
Krátké informace	320

СОДЕРЖАНИЕ

Лейсек, Т. - Сейферт, З. - Бакса, С.: Современные способы хмелеварки. IV. часть. Эксплуатационные параметры непрерывного чана	289
Каровичова, Я. - Полонски, Я. - Дрдак, М.: Возможности определения органических кислот ИТП в сортах красных вин	292
Матею, В. - Каменик, В.: Микробные белковые вещества — обзор. I. Производство в Чехословакии	294
Адамок, Л. - Рут, М. - Гулинска, Д. - Могелска, Г.: Влияние температуры при т. наз. термоллизе на морфологию и структуру дрожжевых клеток	298
Паца, Я.: Биореакторы. VII. Мембранные реакторы	300
Из производственных заводов	304
Сообщения	310
Личные известия	314
Новые книги	315
Рефераты	316
Для коллекционерства	318
Краткие справки	320

CONTENS

From Research to Practice

Lejsek, T. - Seifert, Z. - Baxa, S.: Modern Procedures of Hop Boiling. IV. Technical Parameters of Continuous Boiler	289
Karovičová, J. - Polonský, J. - Drdák, M.: Possibilities of Organic Acid Determination by ITP in Red Type Wines	292
Matějů, V. - Kameník, V.: Microbial Proteins — Review. I. Production in Czechoslovakia	294
Adámek, L. - Rut, M. - Hulínská, D. - Mohelská, H.: Temperature Effect During the Thermolysis on Yeast Cell Morphology and Structure	298
Páca, J.: Bioreactors. VII. Membrane Reactors	300
From Production Plants	304
Reports	310
Personal Communications	314
Book Review	315
Accounts	318
Short Information	320

INHALT

Lejsek, T. - Seifert, Z. - Baxa, S.: Moderne Verfahren der Würzebereitung. IV. Teil. Betriebsparameter des kontinuierlichen Würzekochers	289
Karovičová, J. - Polonský, J. - Drdák, M.: Möglichkeiten der Bestimmung organischer Säuren in Sortenrotweinen mittels ITP	292
Matějů, V. - Kameník, V.: Mikrobielle Eiweißstoffe — Übersicht I. Produktion in der ČSSR	294
Adámek, L. - Rut, M. - Hulínská, D. - Mohelská, H.: Einfluß der Temperatur bei der sog. Thermolyse auf die Morphologie und Struktur der Hefezellen	298
Páca, J.: Bioreaktoren. VII. Membranreaktoren	300
Aus den Produktionsbetrieben	304
Nachrichten	310
Personalia	314
Neue Bücher	315
Referate	316
Bier aus Sammlersicht	318
Kurzinformationen	320