

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. Jaroslav Hampl, 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, Doc. Ing. Ernest Šturdík, CSc., Ing. Rudolf Voldřich, CSc., Ing. Miroslav Zajíček, RNDr. Miroslav Zbořil

OBSAH

Pražan, J.: 40. výročí Vítězného února	33
Pivovarsko-sladařské dny ke 100. výročí založení Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze (Cuřín, J.)	34
Interview	34
Z výzkumu a praxe	
Kurzová, V.: Studium rezistence mikroorganismů vůči dezinfekčním prostředkům	37
Loos, J.: Tepelná energie k výrobě mladiny	39
Sirbiladze, A. L.: Otázky technologie výroby vína určeného pro výrobu vínneho destilátu	42
Deák, T.: Mikroökologické faktory podlehlající aktivitě kvasinek v poživatínách	45
Petráček, J.: Nové trendy v obalové technice. I. Inovace lahví	47
Z výrobních závodů	
Zprávy	50
Osobní zprávy	56
Nové knihy	59
Pro sběratele	60
Krátké informace	61
	62

СОДЕРЖАНИЕ

Цуржин, Ю.: Дни пивоваренной и солодовенной промышленности с сотой годовщиной основания Научно-исследовательского института производства пива и солода в Праге	34
Интервью	34
Из области исследования и практики	
Курзова, В.: Исследование сопротивляемости микроорганизмов в отношении к дезинфицирующим средствам	37
Лоос, Я.: Теплоэнергия для производства охмеленного сусла	39
Сирбильадзе, А. Л.: Вопросы технологии производства вина, предназначенного для производства винного дистиллята	42
Дек, Т.: Микроэкологические факторы, подвергающиеся активности дрожжей в пищевых продуктах.	45
Петрачек, Я.: Новые тренды в технике упаковки. I. Модернизация стеклотары.	47

CONTENTS

Cuřín, J.: The Brewing and Malting Seminary to the Centenary of the Foundation of the Research Institute of Brewing and Malting Industry in Prague	34
Interview	34
From Research and Practice	
Kurzová, V.: Study of Microbial Resistance to Disinfectants	37
Loos, J.: Thermal Energy for Wort Production	39
Sirbiladze, A. L.: Technology of Wine Production Used for Wine Distillate	42
Deák, T.: Microbiological Factors Underlying the Activity of Yeasts in Foods	45
Petráček, J.: New Trends in Packing Techniques. I. Bottle Innovation	47

INHALT

Cuřín, J.: Brau- und Mälzerei Tage zum hundertsten Jahrestag der Gründung des Vorschungsinstitutes für Brauerei und Mälzerei in Prag	34
Interview	34
Aus der Forschung und Praxis	
Kurzová, V.: Studium der Resistenz der Mikroorganismen gegen Desinfektionsmittel	37
Loos, J.: Die Wärmeenergie für die Würzeerzeugung	39
Sirbiladze, A. L.: Technologische Probleme der Herstellung von Weinen für die Weindestillatproduktion	42
Deák, T.: Mikroökologische Faktoren, die der Aktivität von Hefen in Genußmiteln unterliegen	45
Petráček, J.: Neue Trends in der Verpackungstechnik, I. Flascheninnovation	47