

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. Jan Jílek, Doc. Ing. Fedor Malík, CSc., Ing. Petr Pilát, CSc., Ing. Jiří Pražan, Ing. Irena Soldánová, Ing. Karol Svozil, Ing. Jan Šavel, CSc., Ing. Ladislav Škarek, Ing. Jiří Šrogl, Doc. Ing. Ernest Šturdík, CSc., Ing. Rudolf Voldřich, CSc., Ing. Miroslav Zajíček, RNDr. Miroslav Zbořil

OBSAH

Z výzkumu a praxe

Cuřín, J.: Využití výsledků senzorické analýzy piva	321
Bartko, A. — Knesel, L.: Stanovení kofeinu, chininu, kyseliny sorbové a kyseliny benzoové v nealkoholických nápojích a vínech pomocí HPLC	325
Plachý, J. — Ulbert, S. — Smékal, F.: Využití auxotrofně-regulačních mutant Corynebacterium glutamicum při fermentační přípravě lysinu	328
Völfová, O. — Kmentová, M. — Kyslíková, E.: Acidotolerantní kmen Candida boidinii 2 utilizující methanol vlastnosti a složení biomasy	330
Bureš, R.: Mikrobiologická báze dat a databanky pro biotechnologie	331
Z výrobních závodů	333
Zprávy	339
O osobní zprávy	340
Nové knihy	342
Referáty	343
Pro sběratele	346
Krátké informace	349

СОДЕРЖАНИЕ

Из области исследования и практики

Цуржин, И.: Использование результатов сенсорического анализа пива	321
Бартко, А. — Кнессел, Л.: Определение кофеина, хинина, сорбиновой и бензойной кислот в безалкогольных напитках и винах при помощи HPLC	325
Плахы, И. — Ульберт, С. — Смекал, Ф.: Использование ауксотрофно-регуляционных мутантов Corynebacterium glutamicum в приготовлении лизина ферментативным путем	328
Вольфова, О. — Кментова, М. — Кысликова, Е.: Метанол-utilizing acidotolerantnyj штамм Candida boidinii 2 — свойства и состав биомассы	330
Буреш, Р.: Микробиологические базы данных и банки данных для биотехнологий	331

CONTENTS

From Research to Practice

Cuřín, J.: Application of Sensorial Beer Analysis Results	321
Bartko, A. — Knesel, L.: Determination of Caffeine, Quinine, Sorbic Acid and Benzoic Acid in Non-Alcoholic Beverages and Wines Using HPLC	325
Plachý, J. — Ulbert, S. — Smékal, F.: An Application of Auxotrophic-Regulatory Mutants of Corynebacterium glutamicum for a Preparation of Lysine by Fermentation	328
Völfová, O. — Kmentová, M. — Kyslíková, E.: Methanol Utilizing Acidotolerant Strain Candida boidinii 2 — Characteristics and Biomass Composition	330
Bureš, R.: Microbiological Databases and Databanks for Biotechnology	331

INHALT

Aus der Forschung und Praxis

Cuřín, J.: Ausnützung der Ergebnisse der sensorischen Analyse des Bieres	321
Bartko, A. — Knesel, L.: Bestimmung von Koffein, Chinin, Sorbinsäure und Benzoesäure in alkoholfreien Getränken und Wein mittels HPLC-Methode	325
Plachý, J. — Ulbert, S. — Smékal, F.: Anwendung der auxotroph-regulierbaren Mutanten von Corynebacterium glutamicum für eine fermentative Herstellung von Lysin	328
Völfová, O. — Kmentová, M. — Kyslíková, E.: Ein Methanolutilisierender säuretoleranter Stamm vom Candida boidinii 2 — Eigenschaften und Biomassezusammensetzung	330
Bureš, R.: Mikrobiologische Databasen und Databanken für die Biotechnologie	331