

REDAKČNÍ RADA

Prof. Ing. Gabriela Basařová, DrSc., Ing. Jiří Čuřín, CSc. — předseda redakční rady, Ing. Jaroslav Čepička, CSc., Ing. Andrej Doboš, Ing. Lubomír Doležel, ing. Petr Dvořák, Ing. Rostislav Geisselreiter, RNDr., PhMr. Lubor Hálek, Ing. Karel Hauser, CSc., Ing. Ladislav Chládek, CSc., Ing. Jan Jílek, Ing. Ján Koma, 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. Miroslav Veselovský, Ing. Rudolf Voldřich, CSc., Ing. Petr Volf, Ing. Miroslav Zajíček, RNDr. Miroslav Zbořil

OBSAH

Z výzkumu a praxe

Frantík, F. - Kellner, V. - Čejka, P.: Význam zinku v pivovarské technologii	225
Moncoľová, V. - Zemek, J.: Stanovenie aktivít proteolytických enzýmov tabletovým S-TESTOM CEL-KOVÁ PROTEINÁZA	229
Loos, J.: Regulovatelné elektromotory základem zhospodárnení provozu	233
Malik, F. - Hronček, J. - Vollek, V. - Morvayová, E.: Biotechnologické vlastnosti kvasiniek izolovaných pre potreby sekundárnej fermentácie vína. 2. časť. Technologické vlastnosti izolovaných vínnych kvasiniek	236
Livanský, K. - Kajan, M.: Posouzení možnosti pěstování aerobních mikroorganismů v suspenzi stékající po skloněné kultivační ploše	239
Šajbíder, J. - Grego, J. - Šturdík, E. - Kollár, R.: Frakcionácia kvasničnej biomasy. IV. Izolácia a zhodnotenie lipidickej frakcie pekárskeho droždia	242
Rittsteinová, L.: Možnosti použití enzymových preparátů při výrobě kalných šťáv a při zvyšování výlispnosti moštů	247
Z výrobních závodů	250
Zprávy	263
Osobní zprávy	272
Nové knihy	274
Referáty	275
Pro sběratele	279
Krátké informace	282

СОДЕРЖАНИЕ

Из области исследования и практики

Франтик, Ф. - Келлер, В. - Чейка, П.: Значение цинка в пивоваренной технологии	225
Монцолова, В. - Земек, И.: Определение активности протеолитических энзимов при помощи таблетного S-теста Общая протеиназа	229
Лоос, Я.: Регулируемые электродвигатели — основа экономии производства	233
Малик, Ф. - Грончек, Я. - Воллек, В. - Морвайова, Е.: Биотехнологические свойства дрожжей, изолированных для целей вторичной ферментации вина. 2. часть. Технологические свойства изолированных винных дрожжей	236
Ливански, К. - Каян, М.: Обсуждение возможности выращивания аэробных микроорганизмов взвеси, стекающей по наклонной плоскости культивирования	239
Шайбидор, И. - Грего, И. - Штурдик, Э. - Коллар, Р.: Фракционирование дрожжевой биомассы. IV. Изоляция и обработка липидной фракции хлебопекарных дрожжей	242
Риттштейнова, Л.: Возможности применения энзимных препаратов при производстве мутных соков и при повышении выхода при выжимании соков	247
Из заводов-производителей	250
Известия	263
Личные известия	272
Новые книги	274
Рефераты	275
Коллекционерам	279
Краткие сообщения	282

CONTENTS**From Research to Practice**

Frantík, F. - Kellner, V. - Čejka, P.: Significance of Zinc in Brewing Technology	225
Moncolová, V. - Zemek, J.: Determination of Proteolytic Activity Enzymes with the Tablet S-Test Whole Proteinase	229
Loos, J.: Controlled Electric Motors Save Energy	233
Malík, F. - Hronček, J. - Vollek, V. - Morvayová, Biotechnologic Properties of Yeasts Isolated for Secondary Fermentation of Wine. Part II. Technologic Properties of Isolated Yeasts for Wine-Making	236
Lívanský, K. - Kajan, M.: Evaluation of Cultivation of Aerobic Microorganisms in Suspension Flowing Down on Inclined Plane	239
Šajbíðor, J. - Grego, J. - Šturdík, E. - Kollár, R.: Fractionation of Yeast Biomass. IV. Isolation and Treatment of Lipid Fraction of Baker's Yeast	242
Rittsteinová, L.: Application of Enzyme Preparates in Production of Turbid Juices and Higher Yields of Mash Pressing	247
From Production Plants	250
Reports	263
Personnal Communications	272
Book Review	274
Abstracts	275
Accounts	279
Short Information	282

INHALT**Aus der Forschung und Praxis**

Frantík, F. - Kellner, V. - Čejka, P.: Bedeutung des Zinks in der Brauereitechnologie	225
Moncolová, V. - Zemek, J.: Bestimmung der Aktivitäten der proteolytischen Enzyme mittels Tabletten-S-Test Gesamtproteinase	229
Loos, J.: Regulierbare Elektromotoren - Voraussetzung für einen wirtschaftlicheren Betrieb	233
Malík, F. - Hronček, J. - Vollek, V. - Morvayová, E.: Biotechnologische Eigenschaften der Hefe, isolierten für den Bedarf der sekundären Weingärung. 2. Teil: Technologische Eigenschaften der Weinhefen	236
Lívanský, K. - Kajan, M.: Studium der Möglichkeit der Kultivation aerober Mikroorganismen in Suspensionen, die über geneigte Kultivationsflächen herabfließen	239
Šajbíðor, J. - Grego, J. - Šturdík, E. - Kollár, R.: Fraktionierung der Hefebiomasse. IV. Isolation und Auswertung der lipidischen Backhefefraktion	242
Rittsteinová, L.: Möglichkeiten der Anwendung von Enzympräparaten bei der Herstellung trüber Säfte und bei der Steigerung der Preßausbeute von Weinmosten	247
Aus den Produktionsbetrieben	250
Nachrichten	263
Personalia	272
Neue Bücher	274
Referate	275
Sammlerecke	279
Kurzinformationen	282