

REDAKČNÍ RADA

Prof. Ing. Gabriela Basařová, DrSc., Ing. Jiří Cuřín, CSc. — předseda redakční rady, Doc. Ing. Jaroslav Čepička, CSc., Ing. Lubomír Doležel, Ing. Petr Dvořák, Ing. Rostislav Geisselreiter, RNDr. PhMr. Lubor Hálek, Ing. Jaroslav Hampl, 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

Kratochvíle, A.: Další dokončené etapy rekonstrukce a modernizace pivovaru Budějovický Budvar	321
Malík, F. - Michalčáková, S. - Šmogrovičová, D. - Morvayová, E. - Kukaňová, A.: Biotechnologické vlastnosti kvasiniek izolovaných pre potreby sekundárnej fermentácie vína. 3. časť. Biochemické vlastnosti izolovaných vínnych kvasiniek	325
Heriban, V. - Šturdík, E.: Fermentačná produkcia kyseliny mliečnej I. Literárny prehľad	328
Smolek, P.: Lysozym a jeho použití ve fermentačních technologiích	331
Z výrobních závodů	333
Zprávy	341
Osobní zprávy	347
Referáty	348
Pro sběratele	349
Krátké informace	351

СОДЕРЖАНИЕ

Из области исследования и практики

Кратохвиле, А.: Окончание дальнейшего этапа восстановления и модернизации пивоваренного предприятия Будеёвицкий БУДВАР	321
Малик, Ф. - Михалчакова, С. - Шмогровичова, Д. - Морвайова, Е. - Куканева, А.: Биотехнологические свойства дрожжей, изолированных для потребностей вторичной ферментации вина. 3. часть. Биохимические свойства изолированных винных дрожжей	325
Херибан, В. - Штурдик, Э.: Ферментационное получение молочной кислоты. 1. Литературный обзор	328
Смолек, П.: Лизозим и его применение в ферментационных технологиях	331

CONTENTS

From Research to Practice

Kratochvíle, A.: Further Finished Stage of Reconstruction of Brewery Budweiser Budvar	321
Malík, F. - Michalčáková, S. - Šmogrovičová, D. - Morvayová, E. - Kukaňová, S.: Biotechnologic Properties of Yeasts Isolated for Secondary Fermentation of Wine. Part III. Biochemical Properties of Isolated Wine-Making Yeasts	325
Heriban, V. - Šturdík, E.: Fermentation Production of Lactic Acid. I. Literature Review	328
Smolek, P.: Lysozym and Its Use in Fermentation Technologies	331

INHALT

Aus der Forschung und Praxis

Kratochvíle, A.: Weitere beendete Etappen der Rekonstruktion und Modernisation der Brauerei Budweiser Budvar	347
Malík, F. - Michalčáková, S. - Šmogrovičová, D. - Morvayová, E. - Kukaňová, S.: Biotechnologische Eigenschaften der für die Zwecke der sekundären Weinfermentation isolierten Hefen. 3. Teil. Biochemische Eigenschaften isolierter Weinhefen	325
Heriban, V. - Šturdík, E.: Fermentationsproduktion der Milchsäure I. Literaturübersicht	328
Smolek, P.: Lysozym und seine Anwendung in den Fermentations-Technologien	331