REDAKČNÍ RADA

Ing. Jiří Bařdura, Ing. Jiří Bílek, Prof. Ing. Gabriela Basařová, DrSc., *Ing. Jiří Curín, CSc. — předseda red. rady,* Ing. Milan Čihák, Doc. Ing. Jaroslav Čepička, CSc., Ing. Andrej Doboš, Ing. Lubomír Doležel, Ing. Petr Dvořák, Ing. Pavel Ferkl, Ing. Rostislav Geisselreiter, Ing. Jaroslav Hampl, Ing. Ladislav Chládek, CSc., Ing. Jan Jílek, Ing. Ján Koma, Ing. Jan Lidmila, 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. Enerst Šturdík, CSc., Ing. Miroslav Veselovský, Ing. Petr Volf, Ing. Rudolf Voldřich, CSc., Ing. Miroslav Zajíček

OBSAH

Z výzkumu a praxe

Basařová, G. - Čížková, H. - Kevilay, A. - Pavelcová, D. - Masák, J.: Význam a metody testování kmenů pivovarských kvasinek v moderní výrobě piva. I. část. Stabilita fyziologických a technologických vlastností kmenů pivovarských kvasinek a utilizace aminokyselin mladiny . . . 225

Lekeš, J.: Současný stav v odrůdové skladbě a další rozvoj výroby sladovnického ječmene ve světě 232

Bušta, K. - Zákravský, J. - Hejda, S.: Pivovarské kvasnice ve světle moderních poznatků o výživě 237

Mandžukov, B.: Koeficient intercelulárnej difúzie a jeho význam pre niektorých zástupcov fenolového komplexu hrozna 244

Burianec, Z. - Burianová, J. - Náhlík, J.: Analýza současného stavu řízení fermentačních procesů . 246

Z výrobních závodů 267

Zprávy 272

Nové knihy 281

Referáty 280

Pro sběratele 283

Krátké informace 285

Příloha: *Loos, J.:* Čísla a vzorce v pivovarském průmyslu. Energetika (2. část)

СОДЕРЖАНИЕ

Из области исследования и практики

Басаржова, Г. - Чижкова, Г. - Кевилай, А. - Павельцова, Д. - Масак, Я.: Значение и методы испытания штаммов пивных дрожжей в современном производстве пива. 1. часть. Стабильность физиологических и технологических свойств штаммов пивных дрожжей и утилизация аминокислот охмеленного сусла . 225

Лекеш, Я.: Современное состояние ассортимента разновидностей и дальнейшее развитие в области производства пивоваренного ячменя в мире 232

Бушта, К. - Закравски, Я. - Хейда, С.: Пивные дрожжи в свете современных сведений по питании . . 237

Манджуков, Б.: Коэффициент интерцеллюлярной диффузии и его значение для некоторых представителей фенольного комплекса винограда 244

Буриянец, З. - Буриянова, Я. - Наглик, Я.: Анализ современного состояния управления процессами ферментации 246

Из заводов — производителей 267

Известия 272

Новые книги 281

Рефераты 280

В пользу коллекционеров 283

Краткие сообщения 285

CONTENTS

From Research to Practice

Basařová, G. - Čížková, H. - Kevilay, A. - Pavelcová, D. - Masák, J.: Significance and Methods for Tests of Brewing Yeast Strains in Modern Beer Production. Part 1. Stability of Physiological and Technological Properties of Brewing Yeast Strains and Amino Acids Utilization from Wort . . 225

Lekeš, J.: Present State in Barley Varieties and Further Development of Brewing Barley Production in the World 232

Bušta, K. - Zákravský, J. - Hejda, S.: Brewing Yeast With Respect to Modern Nutrition Knowledges 237

Mandžukov, B.: Coefficient of Intracellular Diffusion and Its Significance for some Compounds of Phenol Complex of Grape 244

Burianec, Z. - Burianová, J. - Náhlík, J.: Analysis of the Present State of Fermentation Process Control 246

From Production Plant 267

Reports 272

Book Review 281

Abstracts 280

Accounts 283

Short Information 285

INHALT

Aus der Forschung und Praxis

Basařová, G. - Čížková, H. - Kevilay, A. - Pavelcová, D. - Masák, J.: Bedeutung und Methoden der Testung der Brauereihefenstämme in der modernen Bierfabrikation. I Teil. Stabilität der physiologischen und technologischen Eigenschaften der Stämme der Brauereihefen und Utilisation der Aminosäuren der Würze 225

Lekeš, J.: Der gegenwärtige Stand der Sortenstruktur und die weitere Entwicklung des Braugerstenanbaus im Weltausmaß 232

Bušta, K. - Zákravský, J. - Hejda, S.: Die Bierhefe in dem Licht der modernen Erkenntnisse über Ernährung 237

Mandžukov, B.: Koeffizient der interzellularen Diffusion und seine Bedeutung für einige Vertreter des Phenolkomplexes der Weintraube 244

Burianec, Z. - Burianová, J. - Náhlík, J.: Analyse des gegenwärtigen Standes der Steuerung der Fermentationsprozesse 246

Aus den Produktionsbetrieben 267

Nachrichten 272

Neue Bücher 281

Referate 280

Sammlerecke 283

Kurzinformationen 285

KVASNÝ PRŮMYSL. Odborný časopis pro výrobu nápojů a biochemické technologie vydává státní podnik vědeckotechnických a obchodních služeb, Pivovary a sladovny, Praha z prostředků českých a slovenských fermentačních podniků a KOOSPOL, a. s. v SNTL-Nakladatelství technické literatury, n. p., Spálená 51, 113 02 Praha 1. Vedoucí redakce: Ladislava Soukupová, prom. ped. — Odborný redaktor: Ing. Josef Škach, CSc., tel. 29 66 41-9. — Otisk dovolen jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene. — Redakce: Krakovská 8, 113 02 Praha 1, tel. 26 43 51-58, 26 43 07. — Inzertní oddělení: SNTL, 113 02 Praha 1, Spálená 51, tel. 29 58 28, 29 44 41. Vychází dvanáctkrát ročně. Cena tohoto dvojčísla 10,— Kčs, roční předplatné 60,— Kčs. Tisk FORTUNA Praha, státní podnik, Jungmannova 15, 110 00 Praha 1, tel. 23 56 885-92. — Rozšiřuje PNS. Informace o předplatném podá a objednávky přijímá každá administrace PNS, pošta, doručovatel a PNS-ÚED Praha, ACT Kafkova 19, 160 00 Praha 6, PNS-ÚED Praha, závod 02, Obránců míru 2, 656 07 Brno, PNS-ÚED Praha, závod 03, Gottwaldova 206, 709 90 Ostrava 9. Objednávky do zahraničí vyřizuje PNS-ústřední expedice a dovoz tisku Praha, administrace vývozu tisku, Kovpakova 26, 160 00 Praha 6. Návštěvní dny: středa 7.00—15.00 hodin, pátek 7.00—13.00 hodin.
© — Nakladatelství technické literatury.