

REDAKČNÍ RADA

Prof. Ing. Gabriela Basařová, DrSc., Doc. Ing. Jaroslav Čepička, CSc., Ing. Lubomír Doležel, Mgr. Roman Novotný, Ing. Rostislav Geisselreiter, Ing. Antonín Kratochvíle, Dr. Jindřich Kurz, Ing. Tomáš Lejsek, CSc. - **předseda redakční rady**, Doc. Ing. Fedor Malík, CSc., Ing. Jiří Pražan, Ing. Jan Šavel, CSc., Ing. Jiří Šrogl, Doc. Ing. Ernest Šturdík, CSc., Ing. Miroslav Veselovský, Ing. Petr Volf

Stálí spolupracovníci redakce: Ing. Ladislav Chládek, CSc., Ing. Blanka Kálalová

OBSAH

<i>Weis, J.J.</i> : Význam rozborů chemických v pivovarnictví	133
Z výzkumu a praxe	
<i>BRINDA, O.</i> : EAN - mezinárodní systém pro označování zboží čárovým kódem	134
<i>HERIBAN, V.-MATUŠ, P.-ŠTURDÍK, E.-SITKEY, V.</i> : Fermentační produkce kyseliny mléčné. V. Výběr laktobacilového kmeňu, optimalizace procesních podmínek a fermentace s bunkovým recyklem	140
Z výrobních závodů	147
Náš rozhovor	153
Zprávy	155
Přílohy: Svazový Zpravodaj 5/94 Expres-informace 5/94	

CONTENTS**From Research to Practice**

<i>BRINDA, O.</i> : EAN - International System Using Bar Code in Numbering Articles	134
<i>HERIBAN, V.-MATUŠ, P.-ŠTURDÍK, E.-SITKEY, V.</i> : Lactic Acid Fermentative Production. V. Selection of Lactobacillus Strain, Optimization of Process Conditions and Fermentation with Cell Recycle	140

INHALT**Aus der Forschung und Praxis**

<i>BRINDA, O.</i> : EAN-internationales System für Warenbezeichnung mittels Strichkode	134
<i>HERIBAN, V.-MATUŠ, P.-ŠTURDÍK, E.-SITKEY, V.</i> : Fermentations-Produktion von Milchsäure. V. Auswahl des Laktobazillen-Stammes, Optimierung der Prozeßbedingungen und Fermenta- tion mit Zellen-Recycling	140

СОДЕРЖАНИЕ**Из области исследования и практики**

<i>БРЖИНДА, О.</i> : EAN - международная система маркировки товара штриховым кодом	134
<i>ХЕРИБАН, В.-МАТУШ, П.-ШТУРДИК, Э.-СИТКЕЙ, В.</i> : Бройдильная продукция молочной кислоты. V. Подбор лактобацильного штамма, оптимизация условий процесса и ферментация с применением повторного цикла	140

**K OBRÁZKU NA TITULNÍ STRANĚ:**

Firma Krones instalovala v pivovaru Meiningen (SRN) lahvárenskou linku s hodinovým výkonem 15 000 lahví na ploše pouze 520 m². Díky přehlednému uspořádání linky se snížil počet obsluhy pouze na tři pracovníky. Jeden pracovník např. obsluhuje současně vykladač lahví a myčku, další pracovník sleduje chod BLOKU (integrovány plnič s etiketovacím strojem) a vykladač lahví. Rovněž paletizační zařízení je snadno přístupné z prostoru linky.

KVASNÝ PRŮMYSL. Odborný časopis pro výrobu nápojů a biochemické technologie vydává Výzkumný ústav pivovarský a sladařský Praha. Šéfredaktor Ing. Josef Škach, CSc., odborná redaktorka Ing. Veronika Košárková, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, Lípová 15, 120 44 Praha 2, tel. 02/293555, fax. 02/291756. Redakce: Poděbradská 536, 194 00 Praha 9, tel. 862484, vedoucí redakce: Ladislava Soukupová, prom.ped. - Otisk dovozen jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene. Za obsahovou náplň příspěvků ručí autoři. Vychází 12 čísel ročně. Cena jednotlivého čísla 50,- Kč, roční předplatné 600,- Kč. Dodává Luxpres, Malířská 6, 170 00 Praha 7, tel. 371520. Rozšiřuje PNS. Informace o předplatném podá a objednávky přijímá každá administrace PNS, pošta a Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, Lípová 15, 120 44 Praha 2, tel. 02/293555, fax. 02/291756.
© Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, Praha 46 764, ISSN 0023-5830