

REDAKČNÍ RADA

prof. ing. Gabriela Basařová, DrSc., doc. ing. Jaroslav Čepička, CSc., ing. Lubomír Doležel, Mgr. Roman Novotný, ing. Rostislav Geisselreiter, **ing. Vladimír Kellner, CSc. – předseda redakční rady**, ing. Antonín Kratochvíle, ing. Tomáš Lejsek, CSc., doc. ing. Fedor Malík, CSc., ing. František Mydlil, ing. Jiří Pražan, ing. Jan Šavel, CSc., ing. Josef Škach, CSc., ing. Jiří Šrogl, doc. ing. Ernest Šturdík, CSc., ing. Miroslav Veselovský, ing. Petr Volf

OBSAH

Z výzkumu a praxe

<i>Kosař, K.</i> : Kvalitativní parametry ječmene a sladu	201
<i>Kosař, K. – Psota, V.</i> : Nové povolené odrůdy jarního ječmene v České republice	206
<i>Prokeš, J. – Špunarová, M.</i> : Zlepšená surovina pro výrobu sladu a piva	209
<i>Kraus, I.</i> : PCR: Některé současné aplikační možnosti molekulární genetiky v pivovarsko-sladařském průmyslu	215
Z výrobních závodů	218
Pivex, Vinex, Salima	222
Náš rozhovor	223
Zprávy	224
Kapitoly z pivovarské historie	229
Přílohy : Svazový Zpravodaj 6/96 Expres-informace 6/96	

CONTENTS

From Research to Practice

<i>Kosař, K.</i> : Quality Parameters of Barley and Malt	201
<i>Kosař, K. – Psota, V.</i> : New Permitted Spring Barley Varieties in the Czech Republic	206
<i>Prokeš, J. – Špunarová, M.</i> : Improved Raw-Material for Malt and Beer Production	209
<i>Kraus, I.</i> : PCR: Some Present Possibilities of Application of Molecular Genetics in Brewing and Malting Industry	215

INHALT

Aus der Forschung und Praxis

<i>Kosař, K.</i> : Qualitative Merkmale von Braugerste und Malz	201
<i>Kosař, K. – Psota, V.</i> : Neugehenmigte Braugerstensorten in der Tschechischen Republik	206
<i>Prokeš, J. – Špunarová, M.</i> : Der verbesserte Rohstoff für Malz- und Bierproduktion	209
<i>Kraus, I.</i> : – PCR: Einige gegenwärtige Applikations-möglichkeiten der Molekulargenetik in der Brau- und Malzindustrie	215

СОДЕРЖАНИЕ

Из области исследования и практики

<i>Косарж, К.</i> : Параметры качества ячменя и солода	201
<i>Косарж, К. – Псота, В.</i> : Новые разрешаемые разновидности весеннего ячменя в Чешской республике	206
<i>Прокеш, И. – Шпунарова, М.</i> : Улучшенное сырье для производства солода и пива.	209
<i>Краус, И.</i> : ПЦР: некоторые современные прикладные возможности молекулярной генетики в пивоваренно-солодовенной промышленности.	215

KVASNÝ PRŮMYSL. Odborný časopis pro výrobu nápojů a biochemické technologie vydává Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, Praha. **Šéfredaktor:** Mgr. František Frantík. Redakce: Lípová 15, 120 44 Praha 2, (tel. 02/29 50 37). **Vedoucí redakce:** Mgr. Ladislava Soukupová (Poděbradská 536, 194 00 Praha 9, tel. 02/86 24 84). **Odborná redakce:** ing. Veronika Čapková, ing. Pavel Čejka, ing. Ladislav Chládek, CSc., ing. Blanka Kálalová, dr. Jindřich Kurz. – Otisk dovolu 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 + 5 % DPH. Sáží Svoboda, grafické závody, a. s., Praha. Tiskne: Pamat, tiskárna Pressart, Praha. 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. 02/29 35 55, fax 02/29 17 56. Podávání novinových zásilek povoleno: Českou poštou, s. p., odštěpný závod Přeprava, čj. 3466/95, dne 24. 10. 1995.

© Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, Praha

46 764, ISSN 0023-5830