

REDAKČNÍ RADA:

PŘEDSEDA: Ing. K. Hauser. ČLENOVÉ: L. Bahník, Ing. K. Brožek, prof. Ing. Dr. J. Dyr, F. Hlaváček, Ing. R. Chlebeček, K. Jedlička, Ing. F. Karabec, Ing. M. Kotrlá, Ing. J. Kuthan, Ing. Dr. J. Malcher, V. Marek, Ing. J. Maštovský, Ing. A. Nejedlý, Ing. B. Petr, E. Piš, M. Pramuk, Ing. M. Růžička, Ing. Dr. V. Salač, Ing. A. Seiler, V. Sekrt, Ing. J. Staněk, Ing. Dr. V. Stuchlík, Ing. J. Tomášek, Ing. J. Tomíšek, J. Urban, V. Vulterin.

ДОКУМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ

Й. Влчек: Хроматографическое определение сахаров при главном брожении и дображивании

Статья содержит результаты дипломной работы, которая является продолжением работы Р. Винклера, опубликованной в нашем журнале 2 (1956) 196.

Автор хроматографически исследовал распад глицидов как в производственном сусле одинакового состава, которое сбраживалось семенными дрожжами разного типа, так и в чисто солодовом лабораторном сусле и производственном сусле, сбраживаемом в закрытых бродильных чанах, в обоих случаях дрожжами одинакового типа. Автор предложил применять в заводских лабораториях видоизмененный метод круговой хроматографии. Результаты видны на присоединенных хроматограммах.

К. Крайник: Потребность бутылок при розливе пива

Автор дискутирует этот вопрос с точки зрения потерь на бутылках при приеме, хранении, в технологическом процессе и при транспортировке готовой продукции. В статье ссылаются на данные В. Престела, опубликованные в Brauwelt 25 (1956) 413, которые частично использованы в статье.

Й. Барта и М. Роса: Использование дрожжей от производства мелассового спирта в качестве пекарских.

Авторы стремились заверить возможность применения спиртовых дрожжей взамен пекарских. Провели сравнительные испытания на сбраживаемость, подъемную млу и опребелили количество выбегаемого CO₂ на субстратах с мальтозой и глюкозой. Возможность применения спиртовых дрожжей для этой цели можно установить лишь на основании практических опытов.

Й. Арпай и В. Стухлик: Применение изолятора при селекции дрожжей.

Авторами описывается работа с изолятором, первоначально сконструированным по Нечаску, Палечковой и Тесаржу (1954) для моноспорного изолирования грибов. Апликацией этого аппарата для изолирования дрожжевидных микроорганизмов показали целесообразность его применения. Серийным производством изолятора будет заниматься нац. предпр. Меопта.

INHALTS-DOKUMENTATION

J. Vlček: Chromatographische Zuckerbestimmung bei der Haupt- und Nachgärung

Die Mitteilung enthält die Ergebnisse einer Diplomarbeit, welche an die in unserer Zeitschrift veröffentlichte Arbeit R. Winklers — 2 (1956) 196 — anknüpft. Der Verfasser verfolgte auf chromatographischem Wege die Spaltung der Glyzide, und zwar teils in Betriebswürzen von identischer Zusammensetzung, welche durch verschiedene Hefetypen vergärt wurden, teils in einer Reinmalz-Laborwürze, ferner in einer in verschlossenen Gärbottichen vergärten Betriebswürze; bei den beiden letztangeführten Versuchen wurde mit demselben Hefetyp gearbeitet. Der Autor schlägt für die Brauerei-Laboratorien die Benutzung einer angepassten Kreis-Chromatogrammmethode vor. Die Ergebnisse sind auf beigefügten Chromatogrammen deutlich.

K. Krajník: Der Flaschenbedarf bei der Bierabfüllung

Der Autor diskutiert das Problem mit dem Hinblick auf den Flaschenverlust bei der Annahme, Lagerung, im technologischen Prozeß und während der Distribution. In dem Artikel werden die in der Brauwelt 25/1956/413 veröffentlichten Angaben W. Prestels benutzt und teilweise wiedergegeben.

J. Bärta, M. Rosa: Ausnützung der Melassebrennerhefe als Bäckereihefe

Die Bestrebungen der Autoren waren auf die Untersuchung der Verwendbarkeit der Brennerhefe zu Bäckereizwecken gerichtet. Es wurden Vergleichsversuche auf das Gärvermögen in Zuckerlösungen und im Teig durchgeführt und die CO₂-Produktion auf Substraten mit Maltose und Glukose verfolgt. Den entscheidenden Aufschluß über die Verwendbarkeit der Brennerhefe zu diesen Zwecken können doch nur Praxisversuche geben.

J. Arpai, V. Stuchlík: Isolator-Verwendung bei der Hefeselektion

Die Autoren beschreiben die Arbeit mit dem Isolator, der nach Nečásek, Palečková und Tesaf (1954) ursprünglich für die monosporische Pilzisolierung konstruiert wurde. Die Verwendungsmöglichkeit dieser Vorrichtung zur Isolation hefeartiger Mikroorganismen wird durch Applikation bewiesen. Die Serienfabrikation des Isolators wird in dem Meopta N. U. eingeführt werden.

PŘEDPLATNÉ PŘIJÍMÁ KAŽDÝ POŠTOVNÍ ÚŘAD I DORUČOVATEL

KVASNÝ PRŮMYSL. Vydává ministerstvo potravinářského průmyslu a výkupu zemědělských výrobků ve Státním nakladatelství technické literatury, n. p., Spálená 51, Praha II. — Vedoucí redakce: Ing. Dr. A. Lhotský. — Redaktorka: J. Nešutová. — Otisk dovolen jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene. — Redakce: Krakovská 8, Praha II, telefoný 23-07-51, 23-16-90. — Rozšiřuje Poštovní novinová služba. — Vychází dvanáctkrát ročně; toto číslo vyšlo 25. 8. 1957. — Cena jednotlivého čísla 5 Kčs, roční předplatné 60 Kčs. — Objednávky se přijímají nejméně do konce běžného roku; odběr lze zrušit toliko po úplném vyčerpání zaplaceného předplatného. — Tiskne Knihtisk, n. p., provozovna 02, Praha VII, Za viaduktem 8. — Do sazby 4. 7. 1957, do tisku 15. 8. 1957. — Náklad 1600. A-02876