

Jahresregister 2001

I. Titelverzeichnis

(nach BC-Zahlen sortiert)

Zeichenerklärung: x = Originalarbeit

BC 0 Grundwissenschaften

02 Mikrobiologie

Bischoff, E., Bohak, I., Back, W., und Leibhard, S.: Schnellausschluss von bierschädlichen Bakterien mit PCR und universellen Primern 4x

03 Chemie

Ho Anh, T., und Annemüller, G.: Untersuchungen zur Entstehung eines pH-Gradienten beim Anlegen eines elektrischen Feldes in wässrigen Malzextraktlösungen 142x

08 Verfahrenstechnik (Lebensmittelindustrie)

Shindo, S., Kumagai, M., Watanabe, S., und Takahashi, S.: Bewertung von Sake mit einem Geruchssensor 249

Tenge, C., und Geiger, E.: Alternative vergorene Getränke – funktionelle Getränke 129

BC 1 Rohstoffe

11 Gerste

Bouthier, A.: Sicherung des Ertrags und der Malzqualität von Sommergerste durch künstliche Bewässerung 129

Bouthier, A., und Maupas, F.: N-Befruchtung von Sommergerste – Veränderung der Praxis 129

Canoy, A.-S., Brignon, P., und Didierjean, L.: Nachverfolgbarkeit von Gerste 174

Chmelik, J., Krumlová, A., Budinská, M., Kruml, T., Psota, V., Bohacenko, I., Mazal, P., und Vydrova, H.: Vergleich der Größenbestimmung von Gersten-Stärkekörnern mit Elektronenmikroskopie, Optischer Mikroskopie, Laserlichtstreuung und Auftrennung im Schwerkraftfeld 174

Faugeron, C., Berger, S., Cuvelier, G., und Karamanos, Y.: De-N-Glycosylierung von Proteinen in Gerste 129

Hang, A., Burton, C.S., Hoffmann, D.L., und Jones, B.L.: PCR-RAPD an Embryos von 16 Braugerstensorten 90

Laitila, A., und Haikara, A.: Überwachung der Malzqualität 129

Nuutila, A.M., Aikasalo, R., Ritala, A., Kauppinen, V., und Tammi-sola, J.: Risikobewertung transgener Gerste 129

Petr, J., und Capouchová, I.: Ursachen für das Auftreten von Kornverfärbungen der Braugerste 104x

Psota, V., Kosar, K., und Jurečka, J.: Braugerstensorten in der Tschechischen Republik im Jahr 2000 9x

Psota, V.: Wintergerste vom Standpunkt des Mälzers 129

Schwarz, P.B., Schwarz, J.G., Zhou, A., Prom, L.K., und Steffenson, B.J.: Einfluss von *Fusarium graminearum* und *F. poae* Infektionen auf die Qualität der Gerste und Brauqualität 55x

Sychra, L., Psota, V., und Marecek, J.: Auswirkung langfristiger Lagerung der Braugerste auf die Malzqualität 114x

12 Hopfen

Kammhuber, K., und Hagl, S.: Statistische Untersuchungen zur Korrelation von Hopfenölkomponenten 100x

Lermusieau, G., Liégeois, C., und Collin, S.: Die Reduktionskraft verschiedener Hopfensorten 174

Moir, M.: Hopfen – Eine Jahrtausend-Übersicht 90

Wilson, R.J.H., Roberts, T., Smith, R.J., und Biendl, M.: Verbesserte Hopfenausnutzung und Flavor-Kontrolle durch den Einsatz vorisomerisierter Produkte bei der Würzekochung 130

14 Rohfrucht (unvermälztes Getreide)

Ratnavathi, C.V., Ravi, S.B., Subramanian, V., und Rao, N.S.: Eine Studie über die Eignung von unvermälztem Sorghum als Brauereirohstoff 90

BC 2 Malz- und Bierbereitung

20 Allgemeines (Malz- und Bierbereitung)

Barredo Moguel, L.H., Rojas de Gante, C., und Serna Saldivar, S.O.: Vergleich zwischen kommerzieller Würze und wachshaltiger Sorghum-Würze die als Lagerbier vergoren wurde mit Schwerpunkten auf Hefewachstum und Ethanolproduktion 174

Dumoulin, M., und Boivin, P.: Entwicklung von Dimethylsulfid, Dimethylsulfid und S-Methylmethionin von Gerste bis ins Bier 130

21 Mälzerei

Agu, R.C., und Palmer, G.H.: Auswirkung des Stickstoffgehaltes auf das Keimverhalten von Braugersten 217

Altunkaya, A., Çelik, S., Yalçın, E., Köksel, H., und Özkara, R.: Auswirkungen von Genotyp und Umwelt auf die Beta-Glucanase-Aktivität von Malz 174

Autio, K., Simoinen, T., Suortti, T., Salmenkallio-Marttila, M., Lassila, K., und Wilhelmson, A.: Strukturelle und enzymatische Veränderungen in gekeimter Gerste und gekeimtem Reis 174

Baulu, P.-Y.: Eine neue Generation von Keim-Darrstraßen 130

Entzmann, F., Delatte, J.L., und Baret, J.L.: Informationsmanagement in der Mälzerei – ein Schlüssel zur Innovation 130

Fliss, M., Mugnier, J., Delatte, J.L., und Baret, J.L.: Fusarien und andere Schimmelpilze in der Mälzerei 130

Izydorczyk, M. S., MacGregor, A. W., und Billiaderis, C. G.: Einfluss des Mälzens auf das Phasenänderungsverhalten von Stärke in Gerstensorten mit variierendem Amylosegehalt 249

Obeta, J.A.N., Okungbowa, J., Ezeogu, L.I.: Das Vermälzen von Sorghum: Weitere Studien von Faktoren die die α -Amylase-Aktivität beeinflussen 33

O'Mahony, A., O'Sullivan, T., Walsh, Y., Vaughan, A., Maher, M., Fitzgerald, G.F., und van Sinderen, D.: Charakterisierung einer bakteriziden Wirkung in Milchsäurebakterien von gemälzter Gerste 90

Woods, J.L., McCallum, D.J.: Überwachung einer Mälzerei im Norden Englands und Vergleich mit einer Computer-Simulation der Keimung 90

22 Sudhaus

Baulu, P.-Y.: Der Nortek Maischefilter mit zurückgezogenen Kammern 175

Herrmann, H., und Vollhals, B.: Würzekochung mit Mikrowellentechnologie 91

Herrmann, J., und Sommer, K.: Entwicklung eines Gerätes zur Messung der Maische-Rheologie 130

Hodge-Muse, L., und Moore, R.: Würzekochung und Warmwasserhaushalt (170°F = 77°C) 130

Leclercq, C., Dalliès, N., und Didierjean, L.: Funktionalität von Gerste und Malz nicht stärkeartiger Polysaccharide im Brauprozess 175

Lewis, M.J.: Wer braucht Malz? Endosperm-Maischen 175

Shimizu, C., Nakamura, Y., Miyai, K., Araki, S., Takashio, M., und Shinotsuka, K.: Faktoren die die Bildung von 5-Hydroxymethylfurfural und den Alterungsgeschmack in Bier beeinflussen 249

Takemura, O., Kogin, A., Sotome, H., Tatumi, Y., Umezawa, Y., Oka, K., Uchida, M., Morita, T., Ikeda, H., und Kakimi, Y.: Das neue Sudhaus der Suntory Brauereigruppe in Kyoto – neueste Technologie für das kommende Jahrhundert 131

23 Gärung

Bernas, B., Servais, R., und Brandon, H.: Die Modellierung der Kühlung im ZKG mit Hefe der Finite-Elemente-Analyse 91

Eidtmann, A.: Verwendung der Flusszytometrie zur Beobachtung des Hefezustandes während der Gärung 33

Hutter, K.-J., Remor, M., Klein, K., Lange, C., und Müller, S.: Kontrolle von Zellzyklus, Glykogengehalt und Lebendzellzahl der Brauhefe während der Gärung mittels flusszytometrischer Analyse 33

Landaud, S., Khachan, C., und Corrieu, G.: Bestimmung der Alkohol-Acetyl-Transferase-Aktivität während der Gärung mit Hilfe einer schnellen, genauen colorimetrischen Analyse 131

Landaud, S., Latrille, E., und Corrieu, G.: Inhibierung des Hefewachstums durch gelöstes CO₂: Eine Maßnahme der Kontrolle des Fuselalkohol/Ester-Verhältnisses in der Gärung 33

Landaud, S., Latrille, E., und Corrieu, G.: Überdruck und Temperatur kontrollieren das Fuselöl-/Ester-Verhältnis über das Heferasten bei der Gärung 217

Titica, M., Landaud, S., Trelea, I.C., Latrille, E., Corrieu, G., und Cheruy, A.: Modellierung der Kinetik der Erzeugung höherer Alkohole und Ester auf Basis der CO₂-Bildung mit Blick auf die Kontrolle der Bieraromastoffe durch Temperatur und Überdruck 91

Villa, K.D., Dagnelie, T., Samp, E.J., Pflugfelder, R., und Debourg, A.: Ergebnisse experimentellen Designs auf die Gärung sowie die Bildung von mittelkettigen Fettsäuren und flüchtigen organischen Verbindungen in Kleingärversuchen 33

Virkajärvi, I., und Pohjala, N.: Die Hauptgärung mit immobilisierter Hefe: Einige Auswirkungen des Trägermaterials auf den Geschmack des Bieres 33

Virkajärvi, I., Vauhkonen, T., und Storgards, E.: Kontrolle der mikrobiellen Kontamination in der kontinuierlichen Hauptgärung mit immobilisierter Hefe 249

24 Abfüllung

Drost, M.A., Windhab, E.J.: Nicht-newton'sches Fließverhalten von Bier beim Durchströmen von porösen Medien als mögliche Erklärung für einen plötzlichen Anstieg der Druckdifferenz bei der Kieselgurfiltration 44x

Oechsle, D., Ascher, R., und Feifel, K.: Ein neues Edelstahl-Maschen-gewebe für ZHF-Filter 91

- Papp, A., Winnewisser, W., Geiger, E., und Briem, F.:** Einfluss von (+)-Catechin und Ferulasäure auf die Ausbildung einer Biertrübung und die Entfernung mit verschiedenen PVPP-Arten 175
- Stewart, D., Freeman, G., und Evans, E.:** Entwicklung und Bewertung einer Laborfiltration zur Vorhersage der Filtrierbarkeit von Bier 91
- Wendler, K.:** Hohe Hygiene-Standards – Lufttechnische Lösungen bei der Getränkeabfüllung 91
- Wershofen, T.:** Hygieneplanung. Kaltseptische Abfüllung sensibler Getränke in PET-Flaschen 34
- ## 25 Bier
- Chapon, L., und Kretschmer, K.F.:** Über die Bedeutung der reduzierenden Kraft bei hellen Bieren 185x
- Dickie, K.H., Cann, C., Norman, E.C., Bamforth, C.W., und Muller, R.E.:** Schaumnegative Bestandteile im Bier 175
- Hughes, P.:** Reduktionkraft und Schwefelkomponenten 175
- Kaltner, D., Thum, B., Forster, C., und Back, W.:** Untersuchungen zum Hopfenaroma in Pilsner Bieren bei Variation technologischer Parameter 199x
- Lacan, F., Soulet, S., Arnaudinaud, V., Nay, B., Vergé, S., Castagnino, C., Delaunay, J.-C., Chèze, C., und Vercauteren, J.:** Polyphenole und das Sauerstoff-Paradoxon im Brauprozess 92
- Malcorps, P., Haselaars, P., Dupire, S., und Van den Eynde, E.:** Glycogen, das aus Hefe freigesetzt wird, als Ursache für Filtrationsprobleme beim Bier 175
- Madigan, D., Byrne, H., Matthews, S., Kelly, R., McEnroe, C., und Harmey, D.:** Studien über die Auswirkungen genereller Prozessvariablen auf die kolloidale Stabilität 92
- Takashio, M., und Shinotsuka, K.:** Weitere Fortschritte mit dem antioxidativen Bierbrauverfahren 131
- ## 29 Sonstiges (Malz- und Bierbereitung)
- Bamforth, C.W.:** Der pH-Wert in der Brauerei – eine Übersicht 131
- Krupnik, J.D.:** Die koschere Bierherstellung: Eine technologische Perspektive 92
- Marie, D., und Gillot, F.:** Einfluss der Hygienebedingungen von Weizenmalz auf das Gushing 131
- ### BC 3 Chemisch-technische Brauereibetriebskontrolle
- ## 30 Allgemeines (Brauereibetriebskontrolle)
- Moll, M.:** Bestimmung von Antioxidantien in der Brauerei, Teil 1 Chemische Methoden 28x
- Moll, M.:** Bestimmung von Antioxidantien in der Brauerei, Teil 2 Physikalische Methoden 64x
- O'Neill, M., Cass, E., McMillan, N.D.:** Untersuchung der Effizienz neuronaler Netze zur Konzentrationsmessung von Ethanol in Wasser – basierend auf „Multianalyzer“ Eingangsmesswerten 249
- Savel, K.:** Anwendung der Kryoskopie in Brauerei und Mälzerei 92
- Schropp, P., und Stempf, W.:** Beurteilung analytischer Qualitätsparameter bei Bier – Ergebnisse der Doemens Bier-Ringanalysen, Teil I: Ringanalysen 119x
- Schropp, P., und Stempf, W.:** Beurteilung analytischer Qualitätsparameter bei Bier – Ergebnisse der Doemens Bier-Ringanalysen, Teil II: Stammwürze, Alkohol, Extrakt (scheinbar und wirklich) und Ausstoßvergärungsgrad 149x
- Schropp, P., und Stempf, W.:** Beurteilung analytischer Qualitätsparameter bei Bier – Ergebnisse der Doemens Bier-Ringanalysen, Teil III: Kohlendioxid 242x
- ## 31 Gerste (Getreide)
- Briggs, D.E., Sole, S.M., und Bury, P.:** Flotation als allgemeine Maßnahme für Züchter zur Selektion von schneller modifizierenden Gerstenkörnern 249
- Chandra, S., Wheaton, L., Schumacher, K., und Muller, R.:** Bestimmung der Gerstenqualität mit Durchlichtmessung – der Rapid LTm Meter 176
- Großmann, O., Baumer, M., und Back, W.:** Labormethode zur Imitation des Aufspringens von Braugerstenkörnern 225x
- ## 32 Hopfen
- Biendl, M.:** Determination of the LCV of Hop Pellets by a simplified version of method EBC 7.5 127x
- Biendl, M.:** Determination of the LCV of Hop Extracts by a simplified version of method EBC 7.6 128x
- Harms, D., und Nitzsche, F.:** Hochleistungstrennung von unmodifiziertem und reduziertem Hopfen und Hopfenbitterstoffen mit einer einfachen HPLC-Methode 176
- Hughes, P.:** Die Signifikanz von Iso- α -Säuren für die Bierqualität 34
- Krofta, K., und Cepicka, J.:** Bestimmung der Hopfenöle mittels Mikroextraktion auf fester Phase (SPME) 34
- Lermusieau, G., und Collin, S.:** Sortendifferenzierung von Hopfenpellets. II. Vergleich zwischen frischen und alten Proben 176
- ## 34 Malz
- Prokeš, J., und Hartmann, J.:** Auswertung der Trübung von Würze bei Malz tschechischen Ursprungs 237x
- Vissenaekens, J.:** Sicherung der Braugerstenqualität mit Hilfe eines erweiterten HACCP-Systems 250

35 Würze

Flordi, S., Miniati, E., Montanari, L., und Fantozzi, P.: Bestimmung von Kohlenhydraten in Würze und Bier mit HPLC-ELSD 209x

Hille, B.: Endlich normal – Automatisierung des Jodnormalitäts-Tests 217

Savel, J., und Pazourek, K.: Bestimmung des Furfural-Äquivalents (FE) beim Brauen 245x

36 Bier

Bartolomé, B., u.a.: Phenolische und entsprechende Verbindungen in alkoholfreien Bieren 92

Baxter, E. D.: Chemische Risiken für das Bier: Probleme und Lösungsansätze 250

Gales, P. W.: Ein Vergleich von optischer Trübung mit Trübungsmessungen kommerziell angebotener Messinstrumente 34

Kaneda, H., Shinotsuka, K., Kobayakawa, T., Saito, S., und Okakata, Y.: Bewertung der Bierbittere durch Messung der Adsorption auf einer lipidbeschichteten Quarz-Kristall-Mikrowaage 34

Masuda, S., Kikuchi, K., Harayama, K., Sakai, K., und Ikeda, M.: Bestimmung von Lichtgeschmack in Bier mit Gaschromatographie-Massenspektrometrie 131

Savel, J.: Anwendung der Einheiten des Durchflusses und der Permeabilität von Kieselgur bei der Berechnung der Filtrierbarkeit des Bieres 92

Savel, J.: Eine neue Art von Tests für Antioxidationsmittel 206x

Schmidt, G., und Jourdan, J.-J.: Photoakustische Messung von Alkohol in Bier 131

Siebert, K. J.: Abhängigkeit von Partikelgröße zu Lichtbrechung 34

Siebert, K. J.: Bewertung eines Modells für Geschmacksschwellen von Aromen organischer Säuren in Bier 92

Siebert, K. J., und Lynn, P. Y.: Auswirkungen des Protein-Polyphenol-Verhältnisses auf die Größe von Trübungspartikeln 35

Sladky, P., und Dienstbier, M.: Der modulare Turbidimeter für den praktischen Unterricht im Brauwesen und der Getränkeindustrie 132

Smythe, J.E., und Bamforth, C.W.: Schwächen in der Standard-Analysentechnik zur Bestimmung der Bierfarbe 93

Thomas, B. R., Brandley, B. K., und Rodriguez, R. L.: Schnellanalyse von Zuckern in Bier mit Hilfe von Fluoreszenz-gestützter Kohlenhydrat-Elektrophorese 35

Varo, P., und Rodríguez, M.: Bestimmung des Ethanolgehalts anhand des automatischen enzymatischen Verfahrens 233x

Verkoelen, F.: Nicht im Trüben fischen. Trübungsmessung; Normierung dringend erforderlich 93

39 Sonstiges (Kontrolle von Nebenprodukten)

Franken, L., Van de Riet, M., Schasteen, E., und Pringle, A.: Ein quantitativer Test zur Bewertung der Effizienz von chemischen Reinigungsmitteln 93

Hildebrandt, G., und Loewe-Stanienda, B.: Das Konzept der DLG-Leistungswettbewerbe 93

BC 4 Brauereibiologie

41 Brauereihefe

Andersen, T.H., Hoffmann, L., Grifone, R., Nilsson-Tillgren, T., und Kielland-Brandt, M.C.: Genetik von Brauereihefe 35

Aristidou, A., Richard, P., Ruohonen, L., Toivari, M., Londesborough, J., und Penttila, M.: Redox-Gleichgewicht in Brauereihefe 35

Basarová, G., und Janousek, J.: Bedeutung der Aminosäuren in der Technologie und Qualität des Bieres 93

Boulton, C.A., Box, W.G., Quain, D.E., und Molzahn, S.W.: Die Reduzierung von vicinalen Diketonen als Maßstab für die Hefevitalität 176

Boyd, A., Attfield, P., und Veal, D.: Bewertung des Einsatzes von Lichtstreuung und Autofluoreszenz-Eigenschaften von Bierwürzen für die flusszytometrische Analyse der Hefevitalität 35

Brignon, P., Proth, J., und Gendre, F.: Eine neue Methode zur Auswahl einer Hochleistungs-Brauereihefe 35

Debourg, A.: Bier-Aromastoffe aus dem Metabolismus der Hefe 35

Dickinson, J.R.: Der Abbau von verzweigten Aminosäureketten zu Fuselalkoholen 36

Dufour, J.-P., Weaver, A., und Mason, B.: Zur physiologischen Bedeutung der Estersynthese 132

Jin, Y.-L., Ritcey, L.L., und Speers, R.A.: Effekt der Hydrophobizität der Zelloberfläche, Ladung und Zymolectin-Dichte auf die Flockung von *Saccharomyces cerevisiae* 176

Jin, Y.-L., und Speers, R. A.: Auswirkung der Umweltbedingungen auf das Flockulationsverhalten von *Saccharomyces cerevisiae* 36

Joseleau, J.-P., Lefebvre, A., Ruel, K., und Adrian, J.: Kohlenhydrat-Zusammensetzung von Hefen in der Ernährungsindustrie 93

Larsson, K., Andersen, H.A., Didion, T., During-Olsen, L., Jorgensen, M., Madsen, P.L., Nielsen, P.S., Regenber, B., und Kielland-Brandt, M.C.: Aminosäurebestimmung und Aufnahme 93

Lee, M.: Genetische Auswirkungen von Stress auf die Hefe – Relevanz für das Bierbrauen 132

Le Van, V.M., Strehaiano, P., Nguyen, D.L., und Taillandier, P.: Mikrobielle Protease oder Hefeextrakt – Alternative Zusatzstoffe für verbesserte Gärung und Qualität des hergestellten Bieres mit hohem Reishalt 176

- Pajunen, E.:** Derzeitige Anforderungen der Industrie an die Hefeforschung 132
- Pátková, J., Smogrovicová, D., Bafrncová, P., und Dömény, Z.:** Adaptation freier und immobilisierter Brauereihefen bei der Vergärung hochkonzentrierter Würzen 132
- Smart, K.A.:** Flockulation und Bruchbildung 132
- Smart, K.A.:** Der Umgang mit Hefestress 71
- Spencer-Martins, L., Anjos, J., Goncalves, P., Rodrigues de Sousa, H., und Salema-Oom, M.:** Zuckerverwertung von Brauereihefe 133
- Stewart, G.G.:** Hefemanagement – Die Balance zwischen Gärleistung und Bierqualität 133
- Verstrepen, K., Bauer, F., Michiels, C., Derdelinckx, G., Delvaux, F., und Pretorius, I.:** Kontrollierte Expression des FLO1-Gens in *Saccharomyces cerevisiae* 133
- Verstrepen, K. J., Derdelinckx, G., Delvaux, F. R., Winderickx, J., Thevelein, J. M., Bauer, F. F., und Pretorius, I. S.:** Expression von FLO1 in *Saccharomyces cerevisiae* in der späten Gärphase 250
- Walker, G.M.:** Physiologischer Stress-Schutz von Brauereihefe 133
- Watari, J., Sato, M., Ogawa, M., und Shinotsuka, K.:** Genetische und physiologische Instabilität von Brauereihefe 133
- Willaert, R.:** Kinetik der Zuckerverwertung durch Bierhefen während der Hauptgärung 177
- Hutter, K.-J.:** Flusszytometrische Prozesskontrolle untergäriger Bierhefen 14x
- Hutter, K.-J.:** Flusszytometrische Prozesskontrolle obergäriger Betriebshefen 48x
- Hutter, K.-J.:** Hefemanagement und Prozesskontrolle mit Hilfe flusszytometrischer Analysen 71
- Hutter, K.-J., Borek, M., und Remor, M.:** Biomonitoring der Betriebshefe in praxi mit fluoreszenzoptischen Methoden, VIII. Mitteilung: Über das zellzyklusabhängige Flockulationsverhalten unter- und obergäriger Betriebshefen 165x
- Joubert, R., Brignon, P., Proth, J., Boucherie, H., und Gendre, F.:** Physiologische Studien der Hefepropagation mittels 2 D-Elektrophorese 36
- Lustig, S., und Eidtmann, A.:** Technologische Faktoren zur Verbesserung der Gärleistung und der Bierqualität 36
- Moonjai, N., Delvaux, F., Derdelinckx, G., und Verachtert, H.:** Anreicherung mit ungesättigten Fettsäuren in der stationären Phase bei Brauereihefen 133
- Rhymes, M.R., und Smart, K.A.:** Effekt der Lagerbedingungen auf die Bruchbildung und Zellwand-Eigenschaften eines Ale-Brauereihefestammes 177
- Van Zandycke, S.M., Powell, C.D., und Smart, K.A.:** Hefealterung: Auswirkungen und Anwendungen 94

42 Fremdorganismen

- Odebrecht, E., Schmidt, H.-J., und Franco, B.G.M.:** Untersuchungen zur mikrobiologischen Bewertung der Umgebungsluft in den Abfüllräumen von Brauereien 159x
- Rise, E., Branlant, C., Boivin, P., und Régis, R.:** Charakterisierung von Fusarium mit Hilfe von PCR 177
- Van den Bremt, K., Delvaux, F.R., Verachtert, H., und Derdelinckx, G.:** Neue Aromen: Das Potential von *Candida methanolovescens* 217

43 Biologische Betriebskontrolle

- Carrick, K., Barney, M., Navarro, A., und Ryder, D.:** Vergleich von vier Bioluminometer-Systemen und ihrer Abstrich-Kits zur Schnellbestimmung der Hygiene und Erkennung von Mikroorganismen in der Brauerei 217
- Tsuchiya, Y., Nakakita, Y., Watari, J., und Shinotsuka, K.:** Monoklonale Antikörper spezifisch für die bierverderbende Aktivität von Milchsäurebakterien 36

44 Hefereinzucht, Hefeherführung

- Cunningham, S., und Stewart, G.:** Hefesäuerung und mehrmaliges Anstellen einer Ale-Hefe vom Stamm *Saccharomyces cerevisiae* in High-Gravity-Würzen und die Rolle der Würzebelüftung 94
- Gosselin, Y., Debourg, A., und Fels, S.:** Industrielle Verwendung von Trockenhefe in der Brauerei 177

45 Vermeidung und Unterdrückung von Infektion

- Boucher, L.:** Chemische Risiken für den handwerklichen Brauer 94

BC 5 Energiewirtschaft, allgemeine Maschinen und Geräte

51 Wärme

- Petrák, J., und Petrák, M.:** Ammoniak-Wärmepumpe 36
- Thüsing, C.:** Sparprogramm. Energieeinsparung beim Brauprozess 37
- Thüsing, C.:** Sparprogramm. Energieeinsparung beim Brauprozess – Teil II 37

52 Kraftversorgung

- Sato, H.:** Brennstoffzellen-Blockheizkraftwerk das mit Heizgas aus Brauereiabwasser betrieben wird 177

53 Kälte

- Adolph, U.:** Verbundanlagen und ihre Regelung 177
- Möller, R.:** Richtige Auslegung und optimaler Einsatz von Kältemittelpumpen 218

Sandkötter, W.: Einige Merkmale hochentwickelter Kolbenverdichter im Vergleich zu Schraube und Scroll 218

54 Wasser, Abwasser

Fauser, T.E., und Günthert, F.W.: Checkliste zur Umsetzung von Kosteneinsparpotenzialen in der Trinkwasserversorgung 134

Grooterhorst, A., Denecke, M., und Jansen, T.: Neue Ansätze zur In-Situ-Denitrifikation 218

Grossmann, J.: Regeneration von Trinwasserbrunnen 37

Hein, A., und Neumann, F.: Wasserwirtschaft als Zukunfts- und internationaler Wachstumsmarkt 177

Lange, F.: Radioaktivität im Trinkwasser 37

Mehlhorn, H.: Die Novellierung der Trinkwasserverordnung 37

Mehlhorn, H.: Strukturentwicklung in der Wasserwirtschaft 134

Müller, E.: Die Novellierung der Trinkwasserverordnung – rechtliche Aspekte 37

Panglisch, S., und Gimbel, R.: Die Membranfiltration bei der Trinkwasseraufbereitung in Deutschland 134

Sanchez, G.W.: Granuläre Aktivkohle zur Aufbereitung von Brauwasser: Auswahl, Einsatz, Überwachung und Austausch 178

Yoshioka, F., Yokoyama, K., Tokuda, M., Naito, H., Taguchi, H., und Yoda, M.: Entwicklung und Einführung eines schnellen anaeroben Prozesses für die Brauereiabwasser-Behandlung 94

55 Brauereianlagen

Müller-Steinhagen, H.: Verminderung der Ablagerungsbildung in Plattenwärmeübertragern 218

Tverberg, J.C.: Edelstahl in der Brauerei 218

59 Sonstiges (Energiewirtschaft und Anlagentechnik)

Junker, A.: Zur Entbindung der Problematik „Geruch“ in eine neue TA Luft 37

BC 6 Material und Betriebsstoffe

64 Verpackungsmaterial

Störmer, A., und Franz, R.: Zur Prüfung der Gesamtmigration aus Superabsorbermaterialien für die Lebensmittelverpackung 218

BC 7 Nebenprodukte

70 Allgemeines (Nebenprodukte)

Kanauchi, O., Mitsuyama, K., und Araki, Y.: Entwicklung eines funktionellen angekeimten Gerstenfutters aus Trebern für die medizinische Behandlung von Koliken ausgelöst durch Geschwüre 250

72 Abfallhefe

Hansen, N.L.: Von Filterpressen über Zentrifugen zu Crossflow und Vibrationsmembranfilter 178

Lee, W.J., Yoon, J.R., Park, K.J., und Chung, K.M.: Vergärung von Mais und Weizen mit inaktiver, getrockneter Bierhefe als Ergänzungssubstrat 94

79 Sonstige Nebenprodukte

Barnes, Z. C.: Sauberere Läuterbottiche für eine grünere Umwelt 37

Ishiwaki, N., Murayama, H., Awayama, H., Kanauchi, O., und Sato, T.: Entwicklung eines qualitativ hochwertigen Einsatzes von Trebern mit Hilfe von Fraktionierungsverfahren 38

BC 8 Organisation, Vertrieb, Verwaltung

80 Allgemeines (Organisation)

Morse, T.: Aspekte des Betriebes von Gasthausbrauereiketten 38

Warner, E.: Lohnbrauen und Bierbrauen verschiedener Marken in Kooperation in der mittelständischen Brauwirtschaft 94

83 Rechtsfragen

Pichardt, K.: Lebensmittelsicherheit und Produkthaftungsrecht 178

Rademacher, D.: Aktuelle lebensmittelrechtliche Themen in der Europäischen Union – Kennzeichnungsfragen, Health Claims, Kontaminanten 134

BC 9 Sonstiges

90 Allgemeines, Berichte

EBC-Kongress 2001. Zusammenfassung der Vorträge und Poster 70x

EBC Standard Malt 248x

N.N.: Forschungsberichte der Wissenschaftsförderung des Deutschen Brauer-Bund 232

N.N.: New International Calibration Standards for HPLC Analysis of Isomerized α -Acids 208x

91 Institutionen (Verbände, Institute)

Burt, R.: Die Aufgabe der „Food Standards Agency“ in Großbritannien 250

Kuroda, H.: Sapporos Schule für Brauereitechnologie 178

Zasio, G.: Betrachtungen über Vergangenheit und Gegenwart der italienischen Braumeistervereinigung 38

95 Nachwuchs- und Ausbildungsfragen

Rott, U.: Zur Zukunft der Ingenieurausbildung in Deutschland – Sind Bachelor- und Master-Studiengänge der richtige Weg? 38

98 Wirtschafts- und Marktfragen

Eschenbach, R., Unger, M., und Köchelhuber, N.: Bierstrategie 2001 – Die Zukunft der österreichischen Brauwirtschaft 134

Kelch, K.: Licht ins Dunkel – Fassbierabsatz in der Bundesrepublik für das Braujahr 1998/1999 bzw. Kalenderjahr 1999 38

99 Sonstiges

Hildebrandt, G., und Loewe-Stanienda, B.: Das Konzept der DLG-Leistungswettbewerbe 38

Leserbrief 118

	Seite		Seite		Seite
Jansen, T.	218				
Jin, Y.-L.	36, 176				
Jones, B.L.	90				
Jorgensen, M.	93				
Joseleau, J.-P.	93				
Joubert, R.	36				
Jourdan, J.-J.	131				
Junker, A.	37				
Jurecka, D.	9x				
		K			
Kakimi, Y.	131				
Kaltner, D.	199x				
Kammhuber, K.	100x				
Kanauchi, O.	38, 250				
Kaneda, H.	34				
Karamanos, Y.	129				
Kauppinen, V.	129				
Kelch, K.	38				
Kelly, R.	92				
Khachan, C.	131				
Kielland-Brandt, M.C.	35, 93				
Kikuchi, K.	131				
Klein, K.	33				
Kobayakawa, T.	34				
Köchelhuber, N.	134				
Köksel, H.	174				
Kogin, A.	131				
Kosar, K.	9x				
Kretschmer, K.F.	185x				
Krofta, K.	34				
Krumlová, A.	174				
Kruml, T.	174				
Krupnik, J.D.	92				
Kumagai, M.	249				
Kuroda, H.	178				
		L			
Lacan, F.	92				
Laitila, A.	129				
Landaud, S.	33, 91, 131, 217				
Lange, C.	33				
Lange, F.	37				
Larsson, K.	93				
Lassila, K.	174				
Latrille, E.	33, 91, 217				
Leclercq, C.	175				
Lee, M.	132				
Lee, W.J.	94				
Leibhard, S.	4x				
Lefebvre, A.	93				
Lermusieau, G.	174, 176				
Le Van, V.M.	176				
Lewis, M.J.	175				
Liégeois, C.	174				
Loewe-Stanienda, B.	93				
Londesborough, J.	35				
Lustig, S.	36				
Lynn, P.Y.	35				
		M			
MacGregor, A.W.	249				
Madigan, D.	92				
Madsen, P.L.	93				
Maher, M.	90				
Marecek, J.	114x				
Malcorps, P.	175				
Marie, D.	131				
Mason, B.	132				
Masuda, S.	131				
Matthews, S.	92				
Maupas, F.	129				
McEnroe, C.	92				
McCallum, D.J.	90				
McMillan, N.D.	249				
Mehlhorn, H.	37, 134				
Miniati, E.	209x				
Mitsuyama, K.	250				
Miyai, K.	249				
Möller, R.	218				
Moir, M.	90				
Moll, M.	28x, 64x				
Molzahn, S.W.	176				
Montanari, L.	209x				
Moonjai, N.	133				
Moore, R.	130				
Morita, T.	131				
Morse, T.	38				
Müller, E.	37				
Müller, S.	33				
Müller-Steinhagen, H.	218				
Mugnier, J.	130				
Muller, R.E.	175, 176				
Murayama, H.	38				
		N			
Naito, H.	94				
Nakakita, Y.	36				
Nakamura, Y.	249				
Navarro, A.	217				
Nay, B.	92				
Neumann, F.	177				
Nguyen, D.L.	176				
Nielsen, P.S.	93				
Nitzsche, F.	176				
Nilsson-Tillgren, T.	35				
Norman, E.C.	175				
Nuutila, A.M.	129				
		O			
Obeta, J.A.N.	33				
Odebrecht, E.	159x				
Oechsle, D.	91				
Özkara, R.	174				
Ogawa, M.	133				
Oka, K.	131				
Okakata, Y.	34				
Okungbowa, J.	33				
O'Mahony, A.	90				
O'Neill, M.	249				
O'Sullivan, T.	90				
		P			
Pajunen, E.	132				
Palmer, G.H.	217				
Panglisch, S.	134				
Papp, A.	175				
Park, K.J.	94				
Pátková, J.	132				
Pazourek, K.	245x				
Pentilla, M.	35				
Petr, J.	104x				
Petrák, J.	36				
Petrák, M.	36				
Pflugfelder, R.	33				
Pichardt, K.	178				
Pohjala, N.	33				
Powell, C.D.	94				
Pretorius, I.	133, 250				
Pringle, A.	93				
Prokeš, J.	237x				
Prom, L.K.	55x				
Proth, J.	35, 36				
Psota, V.	9x, 114x, 129, 174				
		Q/R			
Quain, D.E.	176				
Rademacher, D.	134				
Rao, N.S.	90				
Ratnavathi, C.W.	90				
Ravi, S.B.	90				
Regenberg, B.	93				
Régis, R.	177				
Remor, M.	33, 165x				
Rhymes, M.R.	177				
Richard, P.	35				
Rise, E.	177				
Ritala, A.	129				
Ritcey, L.L.	176				
Roberts, T.	130				
Rodrigues de Sousa, H.	133				
Rodríguez, M.	233x				
Rodríguez, R.L.	35				
Rojas de Gante, C.	174				
Rott, U.	38				
Ruel, K.	93				
Ruohonon, L.	35				
Ryder, D.	217				
		S			
Saito, S.	34				
Sakai, K.	131				
Salema-Oom, M.	133				
Salmenkallio-Martilla, M.	174				
Samp, E.J.	33				
Sánchez, G.W.	178				
Sandkötter, W.	218				
Sato, M.	133				
Sato, T.	38, 177				
Savel, J.	92, 206x, 245x				
Savel, K.	92				
Serna Saldívar, S.O.	174				

	Seite		Seite		Seite
Servais, R.	91	Storgards, E.	249	Vercauteren, J.	92
Shimizu, C.	249	Strehaiano, P.	176	Vergé, S.	92
Shindo, S.	249			Verkoelen, F.	93
Shinotsuka, K.	34, 35, 36, 131, 133, 249			Verstrepen, K.	133, 250
Siebert, K.J.	34, 35, 92	T		Villa, K.D.	33
Simoinen, T.	174			Virkajärvi, I.	33, 249
Sladky, P.	132	Taguchi, H.	94	Vissenaekens, J.	250
Smart, K.A.	94, 132, 177	Taillandier, P.	176	Vollhals, B.	91
Smith, R.J.	130	Takahashi, S.	249	Vydrova, H.	174
Smogrovicová, D.	132	Takashio, M.	131, 249		
Smythe, J.E.	93	Takemura, O.	131		
Sole, S.M.	249	Tammisola, J.	129	W	
Sommer, K.	130	Tatumi, Y.	131		
Sotome, H.	131	Tenge, C.	129	Walker, G.M.	133
Soulet, S.	92	Thevelein, J.M.	250	Walsh, Y.	90
Spencer-Martins, I.	133	Thomas, B.R.	35	Warner, E.	94
Speers, R.A.	36, 176	Thum, B.	199x	Watanabe, S.	249
Subramanian, V.	90	Thüsing, C.	37	Watari, J.	36, 133
Suortti, T.	174	Titica, M.	91	Weaver, A.	132
Sychra, L.	114x	Toivari, M.	35	Wendler, K.	91
		Tokuda, M.	94	Wershofen, T.	34
SCH		Trelea, I.C.	91	Wheaton, L.K.	176
Schasteen, E.	93	Tsuchiya, Y.	36	Wilhelmson, A.	174
Schmidt, G.	131	Tverberg, J.C.	218	Willaert, R.	177
Schmidt, H.-J.	159x			Wilson, R.J.H.	130
Schropp, P.	119x, 149x, 242x	U/V		Winderickx, J.	250
Schumacher, K.	176			Windhab, E.J.	44x
Schwarz, J.G.	55x	Uchida, M.	131	Winnewisser, W.	175
Schwarz, P.B.	55x	Umezawa, Y.	131	Woods, J.L.	90
		Van den Bremt, K.	217		
ST		Van den Eynde, E.	175	X/Y/Z	
Steffenson, B.J.	55x	Van de Riet, M.	93	Yalçin, E.	174
Stempfl, W.	119x, 149x, 242x	Van Sinderen, D.	90	Yoda, M.	94
Stewart, D.	91	Van Zandycke, S.M.	94	Yokoyama, K.	94
Stewart, G.G.	94, 133	Varo, P.	233x	Yoon, J.R.	94
Störmer, A.	218	Vaughan, A.	90	Yoshioka, F.	94
		Vauhkonen, T.	249	Zasio, G.	38
		Veale, D.	35	Zhou, A.	55x
		Verachtert, H.	133, 217		