



- 4 – Maso není vinno**
Steinhauser, L.
- 6 – Pyramida kvality**
Kameník, J.
- 11 – Nekonečná téma: Mäso v mäsovom výrobku; 2. diel Vplyv prísady (sóje) a náhrady (Mechanicky separovaného mäsa) na obsah mäsa v mäsovom výrobku průmyslových podlah v potravinářském provozu z hlediska mikrobiologie**
Fašiangová, K.
- 15 – Detekcia falšovania hovädzieho mäsa pomocou Real-Time PCR**
Židek, R., Bajzík, P., Maršálková, L., Golian, J.
- 17 – Koření v masných výrobcích – Skořice**
Valchař, P., Ovísková, V.
- 21 – „S“ jako SUŠENÍ**
Kameník, J., Král, O.
- 27 – Pražská šunka – minulost a současnost**
Budig, J.
- 33 – Kapitoly z mezinárodních norem bezpečnosti potravin (IFS, BRC, ...); 1) Bezpečnost potravin a systém managementu kvality**
Krieg, P.
- 35 – Geneticky modifikované potraviny pod dohledem**
Pavelková, K.
- 38 – Laboratorní kontrola mikrobiologické bezpečnosti potravin živočišného původu na Moravě**
Ondrušková, J., Oslíková, M., Válek, M.
- 41 – Průzkum spotřeby ryb v České republice**
Ježek, F., Mádlová, Z., Buchtová, H.
- 46 – Vliv genotypu na jatečnou hodnotu brojlerových králíků**
Zita, L., Ledvinka, Z., Klesalová, L., Bízková, Z.
- 51 – Distribuce biogenních aminů a polyaminů v bažantím mase**
Standarová, E., Vorlová, L., Gallas, L.
- 54 – Maso na talíři 3. část: Špatný pán**
Kameník, J., Steinhauser, L., Steinhauserová, P.
- 60 – Prof. Ing. Petr Pipek, CSc., šedesátiletý**
Steinhauser, L.
- 60 – Školící středisko BTSF v ČR**
- 61 – Z dílen světového výzkumu**
- 64 – Mendelova univerzita v Brně, Agronomická fakulta – Ingvovy dny 2012**
- 64 – HYGIENA ALIMENTORUM XXXIII**
- 4 – Meat as the Target**
Steinhauser, L.
- 6 – Pyramid of the quality**
Kameník, J.
- 11 – Infinite Topic: Meat in a meat product; Second part – The Effect of ingredients (soy) and substitutes (mechanically separated meat) on the meat content in meat products**
Fašiangová, K.
- 15 – Detection of counterfeit beef with Real-Time PCR**
Židek, R., Bajzík, P., Maršálková, L., Golian, J.
- 17 – Spice in meat products – cinnamon**
Valchař, P., Ovísková, V.
- 21 – The drying process in manufacturing of dry meat products**
Kameník, J., Král, O.
- 27 – Prague ham – the past and present time**
Budig, J.
- 33 – Chapters of the International Food Safety Standards (IFS, BRC); 1) Food Safety and System Quality Management**
Krieg, P.
- 35 – Genetically modified foodstuffs under supervision**
Pavelková, K.
- 38 – Laboratory control of microbiological safety of foods of animal origin in Moravia**
Ondrušková, J., Oslíková, M., Válek, M.
- 41 – The survey of fish consumption in the Czech Republic**
Ježek, F., Mádlová, Z., Buchtová, H.
- 46 – The effect of genotype on THE dressing value of broiler rabbits**
Zita, L., Ledvinka, Z., Klesalová, L., Bízková, Z.
- 51 – Distribution of biogenic amines and polyamines in the pheasant meat**
Standarová, E., Vorlová, L., Gallas, L.
- 54 – Meat on our plate. Part 3: The bad master**
Kameník, J., Steinhauser, L., Steinhauserová, P.
- 60 – Petr Pipek's birthday**
Steinhauser, L.
- 60 – Better Training for Safer Foods in Czech republic**
- 61 – From the World Research**
- 64 – Conference – Ingr's days at Mendel's University Brno**
- 64 – Conference – Hygiene Alimentorum XXXIII**