



4 – Spotřeba masných konzerv v českých domácnostech
Šebková, V.

6 – Masné konzervy – 200 let ve službách lidstva
Kameník, J.

14 – Vojenská zakázka
Steinhauser, L.

17 – S použitím strojů se výroba zefektivňuje – Od digitalizované a kompletně integrované automatizace je možno očekávat četné přednosti
Seydelmann, A.

22 – Porovnání fyzikálně chemických parametrů točených salámů z tržní sítě
Ježek, F, Korábová, V.

28 – Zhodnotenie texturálnych parametrov vybraných mäsových výrobkov
Belej, Ľ., Šnirc M., Golian J.

31 – Prídavné látky v mäsových výrobkoch – Definície, podmienky použitia a konzervačné prídavné látky
Marcinčák, S., Pospiech, M., Turek, P.

36 – Bakteriologická bezpečnosť koření – Mikrobiologická kontaminace může způsobit hromadná alimentární onemocnění
Mader, A., Schaarschmidt, S.

41 – Biofilmy v masném průmyslu a indukce tvorby biofilmu subletálními koncentracemi tří sledovaných biocidů
Vlková, H., Činčárová, L., Michná, V., Babák, V., Morávková, M.

47 – Vývoj patologických nálezů v chovech prasat v letech 2010–2014, zjištěných při veterinární prohlídce po poražení na jatkách v Českém Brodě
Hlaváčková, B., Hlaváček, J.

52 – Novinky v oblasti potravinářské legislativy
Trísková, D.

54 – „Stárnoucí Čína“ – klíčová hnací síla ve zvyšování celosvětové spotřeby masa
Ježek, F.

57 – Vliv přepravního stresu na parametry zjišťované v mase králíků
Jozefová, J., Voslářová, E., Večerek, V.

4 – Consumption of canned meat products in the Czech households
Šebková, V.

6 – Canned meat products
Kameník, J.

14 – History of the production of canned meat products
Steinhauser, L.

17 – Application of meat processing machines make production more efficient
Seydelmann, A.

22 – Comparison of physicochemical parameters of selected cooked sausages from the market
Ježek, F, Korábová, V.

28 – The evaluation of textural parameters of selected meat products
Belej, Ľ., Šnirc M., Golian J.

31 – Food additives in meat products – Definitions, conditions of use and food preservatives
Marcinčák, S., Pospiech, M., Turek, P.

36 – Bacteriological safety of spices
Mader, A., Schaarschmidt, S.

41 – Biofilms in the meat industry and induction of biofilm formation using sublethal concentrations of the three monitored biocides
Vlková, H., Činčárová, L., Michná, V., Babák, V., Morávková, M.

47 – The development of pathological findings in pigs in years 2010–2014, found during the health inspection after defeating the slaughterhouse in Czech Brod
Hlaváčková, B., Hlaváček, J.

52 – Innovations in the field of food legislation
Trísková, D.

54 – “The aging China” – the key driving force of increase in global meat consumption
Ježek, F.

57 – The effects of transport stress on rabbit meat quality parameters
Jozefová, J., Voslářová, E., Večerek, V.