



**6 – Mělnicí stroje pro IFFA 2013**  
Steinhauser, L.

**8 – Od empirických zkušeností  
kuchařů ke komputizaci  
senzorické analýzy**  
Ježek, F.

**12 – Maso na talíři – Mikrobiologie  
kažení masa**  
Kameník, J.

**17 – Dynamika změn vybraných  
mikrobiologických a fyzikálních  
parametrů výsekového hovězího  
masa**  
Kalhotka, L., Jůzl, M., Plevová, S.,  
Gutierrez, M. G. V.

**23 – Mäsové výrobky bez lepku,  
vyrábame na ploche obchodu**  
Fašiangová, K.

**26 – Koření v masných výrobcích –  
Bazalka**  
Valchař, P.

**29 – Plastové obaly pro masný  
průmysl**  
Šerhagl, D.

**34 – Viry jako původci  
alimentárních onemocnění**  
Lorencová, A., Vašíčková, P.

**42 – Mikrobiologické expoziční  
testy pro stanovení růstového  
potenciálu *Listeria monocytogenes*  
při ověřování doby použitelnosti  
lahůdkářských a masných výrobků**  
Čeřovský, M., Pivoňka, J., Voldřich, M.

**45 – *Yersinia enterocolitica* –  
významný původce onemocnění  
z potravin**  
Cupáková, Š., Necidová, L.

**49 – Potenciální zdravotní rizika  
spojená s konzumací  
koňského masa**  
Lorencová, A., Klanicová, B.

**52 – Nová právní úprava ochrany  
zvířat při porážení –  
porážka na jatkách**  
Voslářová, E.

**55 – Vliv restrikce krmiva  
na užítkovost, kvalitu masa  
a jatečného těla králíků plemene  
český albín**  
Volek, Z., Volková, L., Tůmová, E.,  
Chodová, D.

**59 – Jakost potravin aneb Ingvrovy  
dny 2013**  
Jůzl, M., Nedomová, Š.

**6 – Meat processing machines –  
IFFA 2013**  
Steinhauser, L.

**8 – From empirical experiences of  
chefs to computerization of sensory  
analysis**  
Ježek, F.

**12 – Microbiology of meat spoilage**  
Kameník, J.

**17 – Dynamic changes of selected  
microbiological and physical  
parameters in the cutting beef**  
Kalhotka, L., Jůzl, M., Plevová, S.,  
Gutierrez, M. G. V.

**23 – Meat Products without Gluten  
Produced in the Field of Retail**  
Fašiangová, K.

**26 – Spice in meat products – basil**  
Valchař, P.

**29 – Plastic casings for meat  
industry**  
Šerhagl, D.

**34 – Foodborne viral infections**  
Lorencová, A., Vašíčková, P.

**42 – Challenge test to assess  
the growth potential of *Listeria  
monocytogenes* for the shelf-life  
verification of meat products and  
delicatessen**  
Čeřovský, M., Pivoňka, J., Voldřich, M.

**45 – *Yersinia enterocolitica* – an  
important food-borne pathogen**  
Cupáková, Š., Necidová, L.

**49 – Potential health risks  
associated with the consumption of  
horse meat**  
Lorencová, A., Klanicová, B.

**52 – New legal regulation  
on the protection of animals  
during slaughter – slaughter in  
slaughterhouses**  
Voslářová, E.

**55 – Effect of a limited feed intake  
on growth performance, meat  
quality and carcass traits of Czech  
White rabbits**  
Volek, Z., Volková, L., Tůmová, E.,  
Chodová, D.

**59 – Conference Ingr's Days 2013**  
Jůzl, M., Nedomová, Š.