



- 4 – Mäkké mäsové výrobky v intenciach slovenského potravinového práva**
Turek, P.
- 8 – Moderní technika na různých stupních dává nové šance k růstu efektivity**
Seydelmann, A.
- 13 – Koextruzní technologie pro mēlněné výrobky Alginát jako obal „bezobalových“ produktů**
Kameník, J.
- 15 – Mezinárodní DLG-hodnocení pro šunky a salámy v roce 2013 – kategorie měkké salámy a drobné masné výrobky**
Dederer, I., Lautenschläger, R.
- 19 – Startovací a ochranné kultury ve fermentovaných salámech Přehled o mechanismu působení a inaktivaci *L. monocytogenes* a rodu *Salmonella***
Erkes, M.
- 26 – Způsoby transportu díla od mēlnicích strojů k narážkám**
Domlatil, M.
- 30 – Koncentrácia ortuti v trvanlivých mäsových výrobkoch**
Lukáčová, A., Binkowski, Ł., Golian, J.
- 33 – Koření v masných výrobcích – Šalvěj**
Valchař, P.
- 36 – Oxidačná stabilita a senzoričká kvalita Bratislavských párkov po prídavku pamajoránu a tymianu**
Bobko, M., Pavelková, A., Haščík, P., Čuboň, J., Bobková, A., Kročko, M., Lopašovský, Ľ.
- 42 – Koření pro výrobu párků a klobás**
Jandásek, J.
- 50 – Výpočet obsahu masa jako složky masných výrobků**
Ševčík, R., Pohůnek, V., Rajchl, A., Pivoňka, J.
- 53 – Antimikrobiální a imunostimulační vlastnosti esenciálních olejů a jejich vliv na welfare drůbeže a kvalitu masa**
Witkowska, D., Mituniewicz, T., Smetana P.
- 57 – Bezpečnost a kvalita potravin živočišného původu v Polsku**
Mituniewicz, T., Witkowska, D., Samková, E.
- 61 – Analýza nebezpečí nebo technologie překážek? Dřívější a současný pohled na bezpečnost trvanlivých fermentovaných salámů**
Kameník, J.
- 64 – Využitie probiotik vo fermentovaných mäsových výrobkoch**
Holko, I., Hrabě, J., Smetana, P.
- 4 – Frankfurter-type sausages in intentions of Slovak Food Law**
Turek, P.
- 8 – Automatic lines in meat processing – a tool for efficiency**
Seydelmann, A.
- 13 – Co-extrusion process for comminuted meat products Alginate skin as „casing“ for meat products without casings**
Kameník, J.
- 15 – International DLG Quality Tests 2013: cooked sausages and frankfurters**
Dederer, I., Lautenschläger, R.
- 19 – Starter and bioprotective cultures. Competition against *L. monocytogenes* and *Salmonella* spp.**
Erkes, M.
- 26 – Means of meat dough transport from emulsifiers to vacuum fillers**
Domlatil, M.
- 30 – Mercury concentration in meat products**
Lukáčová, A., Binkowski, Ł., Golian, J.
- 33 – Spice in meat products – sage**
Valchař, P.
- 36 – Oxidative stability and sensory quality of Bratislava sausages after addition of oregano and thyme**
Bobko, M., Pavelková, A., Haščík, P., Čuboň, J., Bobková, A., Kročko, M., Lopašovský, Ľ.
- 42 – Spices and other additives for sausages production**
Jandásek, J.
- 50 – The calculation of meat content in meat products**
Ševčík, R., Pohůnek, V., Rajchl, A., Pivoňka, J.
- 53 – Antimicrobial and immunostimulating properties of essential oils and their relevance to poultry welfare and food quality**
Witkowska, D., Mituniewicz, T., Smetana P.
- 57 – Safety and quality of food of animal origin in Poland**
Mituniewicz, T., Witkowska, D., Samková, E.
- 61 – Hazard Analysis or „Hurdle Technology“? The former and current view on the safety of dry fermented sausages**
Kameník, J.
- 64 – Probiotics in fermented meat products**
Holko, I., Hrabě, J., Smetana, P.