



**4 – Kvalita masných výrobků v ČR a SR**

Kameník, J.

**11 – Role vědeckého poradenství v systému zajištění bezpečnosti potravin**

Beneš, P.

**14 – Činnost referenčních laboratoří Státního veterinárního ústavu Olomouc na úseku mikrobiologické a chemické bezpečnosti masa**

Bardoň, J., Harna, J., Ondrušková, J., Skalka, P., Návělková, Z., Šimáková, A.

**18 – Koření pro výrobu měkkých salámů**

Jandásek, J.

**23 – Koření v masných výrobcích – Kurkuma**

Valchař, P.

**27 – Detekce zmrazení kuřecího masa pomocí akonitázy**

Škorpilová, T., Šimoniová, A., Rohlík, B-A., Pipek, P.

**30 – Označovanie alergénov potravín**

Golian, J., Čapla, J., Belej, L., Revák, O.

**34 – Výskyt termotolerantních kampylobakterů ve slepých střevech brojlerů a jejich rezistence k antibiotikům**

Bardoň, J.

**37 – Výsledky monitoringu PCB bez dioxinového efektu v hovězím a vepřovém mase v České republice**

Drápal, J., Hedbávný, P., Malena, M., Rosmus, J., Střechová, V.

**41 – Původ esterů 3-MCPD a glycidolu v masných výrobcích**

Ilko, V., Doležal, M.

**43 – Taenióza stále aktuální**

Svobodová, I., Juránková, J.

**47 – Krokodýlí maso a potenciální rizika jeho konzumace**

Lorencová, A., Klanicová, B.

**51 – Vliv užitkového typu skotu na kvalitativní parametry jatečného těla a hovězího masa**

Dračková, E., Šubrt, J., Filipčík, R.

**54 – Maso jako vehikulum bakteriálních původců aliméntárních onemocnění**

Kameník, J.

**4 – The quality of meat products on the Czech and Slovak markets**

Kameník, J.

**11 – The role of scientific advice in the food safety system**

Beneš, P.

**14 – The activities of reference laboratories of State Veterinary Institute Olomouc in the field of microbiological and chemical safety of meat**

Bardoň, J., Harna, J., Ondrušková, J., Skalka, P., Návělková, Z., Šimáková, A.

**18 – Spices for cooked sausage products**

Jandásek, J.

**23 – Spice in meat products – turmeric**

Valchař, P.

**27 – Detection of frozen chicken by aconitase**

Škorpilová, T., Šimoniová, A., Rohlík, B-A., Pipek, P.

**30 – Labelling of allergenic foods**

Golian, J., Čapla, J., Belej, L., Revák, O.

**34 – The prevalence of thermotolerant *Campylobacter* spp. in broiler caeca and their resistance to antibiotics**

Bardoň, J.

**37 – Results of the monitoring of non dioxinlike PCBs in beef and pork in the Czech Republic**

Drápal, J., Hedbávný, P., Malena, M., Rosmus, J., Střechová, V.

**41 – Origin of 3-MCPD esters and glycidyl esters in meat products**

Ilko, V., Doležal, M.

**43 – Taeniosis still actual**

Svobodová, I., Juránková, J.

**47 – Crocodile meat and potential health risks associated with its consumption**

Lorencová, A., Klanicová, B.

**51 – The influence of cattle commercial type on the carcass and beef quality**

Dračková, E., Šubrt, J., Filipčík, R.