



4 – Seminář „Balení masa a masných výrobků“ na VFU Brno

Kameník, J.

8 – Modifikovaná atmosféra při balení potravin: Cesta k delší trvanlivosti

Borovka, L.

12 – Rozhovor s Petrem Motalem, jednatelem společnosti Weber CZ s.r.o.

Kameník, J.

16 – Význam obalu u hydinového masa

Fašiangová M.

21 – Nepřesnosti výpočtu energetické hodnoty potravin

Bartošová, L., Giertlová, A.

24 – Legislativní požadavky na prodej malých množství potravin živočišného původu v České republice

Doubková V., Mikula P., Doležalová P., Chloupek P., Novotná K.

**28 – Tepelná úprava masa: vliv na strukturu, senzorní vlastnosti a mikrobiologickou kvalitu
2. část: Změny masa při tepelné úpravě**

Kameník, J., Saláková, A., Bogdanovičová, K.

34 – Senzorické hodnotenie kvality špekačiek z vybraných obchodných reťazcov na Slovensku

Kročko, M., Solvesterová I., Ducková V., Bobko M., Čanigová, M.

38 – Sledování dynamiky růstu *Yersinia enterocolitica* v mletém vepřovém mase

Bursová, Š., Necidová, L., Haruštiaková, D., Vorlová, L.

42 – Změna barvy a pH u masa bažantů po působení záření gama

Dvořák, P., Doležalová, J., Beňová, K., Máté, D., Tomko, M.

47 – Jarní „potravinářské“ konference

- XV. vědecká konference bezpečnost a kontrola potravin, PARK Hotel Piešťany 22.–23. 3. 2018
- Ve Vysokých Tatrách proběhl další ročník mezinárodní vědecké konference HYGIENA ALIMENTORUM XXXIX
- Skalský Dvůr hostil 48. ročník Symposia o nových směrech výroby a hodnocení potravin

4 – Conference on packaging of meat and meat products in VFU Brno, June 2018

Kameník, J.

8 – Modified atmosphere in food packaging: the way to longer shelf life

Borovka, L.

12 – Interview with Petr Motal, CEO of Weber CZ

Kameník, J.

16 – The purpose of poultry meat packaging

Fašiangová M.

21 – Inaccuracy in energy calculation of food

Bartošová, L., Giertlová, A.

24 – Legislative requirements of small quantities of animal products retail in the Czech Republic

Doubková V., Mikula P., Doležalová P., Chloupek P., Novotná K.

28 – Meat cooking: effect on the structure, sensory characteristics and microbiological quality – Part 2: Meat changes during cooking

Kameník, J., Saláková, A., Bogdanovičová, K.

34 – Sensory evaluation of the “spekacky” quality obtained from selected retail chains in Slovakia

Kročko, M., Solvesterová I., Ducková V., Bobko M., Čanigová, M.

38 – Monitoring of *Yersinia enterocolitica* growth dynamics in minced pork

Bursová, Š., Necidová, L., Haruštiaková, D., Vorlová, L.

42 – Change in color and pH in pheasant meat after gamma rays

Dvořák, P., Doležalová, J., Beňová, K., Máté, D., Tomko, M.

47 – Report on food conferences in the Czech Republic and Slovakia, Spring 2018