



4 – Produkce masa v roce 2012

Kameník, J.

6 – Vývoj porážek vybraných druhů jatečných zvířat

Kozák, A.

8 – Zhodnocení výsledků veterinárního dozoru nad ochranou hospodářských zvířat při porážení v ČR

Voslářová, E., Dousek, J., Bedáňová, I., Pištěková, V., Večerek, V.

10 – Stresová zátěž brojlerů vlivem různě dlouhého umístění do transportních kontejnerů

Bedáňová, I., Voslářová, E., Pištěková, V., Chloupek, P., Večerek, V.

15 – Zavěšování brojlerů při porážce jako zdroj stresu ovlivňujícího krevní obraz brojlerů

Bedáňová, I., Voslářová, E., Chloupek, P., Pištěková, V., Večerek, V.

20 – Hladina hluku jako stresový faktor při porážce brojlerů

Bedáňová, I., Chloupek, J., Chloupek, P., Voslářová, E., Pištěková, V., Večerek, V.

24 – Rituální porážky: regulační odezvy, spotřebitelský výběr a označování strategie

Conte, F., Quartarone, V., Cubeddu, G. M., Passantino, A.

28 – „M“ jako mělnění + míchání 2. část: mělnění na kutru – kutrování

Steinhauser, L., Kameník, J.

35 – Důkaz kostních úlomků v hydinových výrobcích

Pospiech M., Randulová Z., Tremlová B., Čáslavková P.

37 – Koření v masných výrobcích Pískavice – řecké seno

Valchař, P., Sobek, J., Ovísková, V.

40 – Výsledky šetření nálezů Flunixinu v mase koně určeného na porážku k lidské spotřebě

Kouba, F., Cipínová, E., Šolová, E., Fleischmannová, H.

43 – Vibrio parahaemolyticus – patogenní bakterie z mořských ryb a plodů moře

Necidová L., Cupáková Š.

46 – Kapitoly z mezinárodních norem bezpečnosti potravin (IFS, BRC, ...); 4) Řízení alergenů

Ing. Miroslav Šuška

48 – Maso na talíři, 5. část: Zrání masa aneb jak se svalovina stává masem (2. díl)

Kameník, J., Steinhauser, L., Steinhauserová, P.

53 – Kvalita masa králíků plemene Český albín v závislosti na způsobu ustájení

Volek, Z., Tůmová, E., Chodová, D., Volková, L., Kudrnová, E.

4 – Meat production in 2012

Kameník, J.

6 – Development of the cattle-, pig-, sheep and chicken-slaughter in the Czech republic

Kozák, A.

8 – Evaluation of the results of veterinary inspections over the protection of farm animals during slaughter in the Czech Republic

Voslářová, E., Dousek, J., Bedáňová, I., Pištěková, V., Večerek, V.

10 – Stress load in broiler chickens depending on crating periods

Bedáňová, I., Voslářová, E., Pištěková, V., Chloupek, P., Večerek, V.

15 – Shackling of broilers during slaughter process as a stress source affecting haematological profile of broilers

Bedáňová, I., Voslářová, E., Chloupek, P., Pištěková, V., Večerek, V.

20 – Noise exposure as a stress factor at broiler slaughtering

Bedáňová, I., Chloupek, J., Chloupek, P., Voslářová, E., Pištěková, V., Večerek, V.

24 – Ritual slaughter: regulatory responses, consumer choice and labeling strategies

Conte, F., Quartarone, V., Cubeddu, G. M., Passantino, A.

28 – Cutting and mixing, 2. Part: Use of bowl chopper

Steinhauser, L., Kameník, J.

35 – Detection of bone fragments in poultry meat products

Pospiech M., Randulová Z., Tremlová B., Čáslavková P.

37 – Spice in meat products – Fenugreek

Valchař, P., Sobek, J., Ovísková, V.

40 – Results of investigation of finding Flunixin in the horse meat from the horse which was slaughtered for the purpose of processing for human consumption

Kouba, F., Cipínová, E., Šolová, E., Fleischmannová, H.

43 – Vibrio Parahaemolyticus – a Pathogenic Bacterium Found in Sea Fish and Seafood

Necidová L., Cupáková Š.

46 – Chapters of the international food safety standards (IFS, BRC,...): Food allergens control

Ing. Miroslav Šuška

48 – Meat on our plate. Part 5: Ageing of meat – from muscle to meat

Kameník, J., Steinhauser, L., Steinhauserová, P.

53 – The meat quality of the rabbits (breed Czech Albino) depending on the housing character

Volek, Z., Tůmová, E., Chodová, D., Volková, L., Kudrnová, E.