



4 – Seminář „Hygiena a sanitace v oboru zpracování masa“ na VFU Brno

Kameník, J.

7 – Hygiena a sanitace při produkci masa

Steinhauserová, I., Hulánková, R., Bořilová, G.

13 – Kontrola mikrobiologické bezpečnosti masa a masných výrobků na Státním veterinárním ústavu Olomouc v letech 2010–2014

Bardoň, J., Ondrušková, J., Ambrož, P.

20 – Výsledky státního veterinárního dozoru nad výrobou potravin živočišného původu v roce 2014

Váňa, J.

23 – HOBART – průmyslové myčky, které budou mýt bez vody

Frková, P.

26 – Dopravníkové pásy – kritické povrchy pro styk s potravinami

Galatík, L.

28 – Sledování čerstvosti masa: Nové možnosti

Škorpilová, T., Pipek, P., Rajchl, A.

32 – Vplyv chladienia a mrazenia na histologickú štruktúru svaloviny u jatočnej hydiny

Maženský, D., Nagy, J., Holovská, K., Flešárová, S.

35 – Fyzikálně-chemické ukazovatele kvality masa králiků divých získaného rozdielnym spôsobom

Mačanga, J., Koréneková, B., Brenesselová, M., Marcinčák, S., Nagy, J.

37 – Využitie NMR spektroskopie pri sledovaní vybraných parametrov mäsových výrobkov

Staruch, L., Mati, M., Pipek, P., Surówka, K.

40 – Histologický průkaz hořčice v masných výrobcích

Petrášová, M., Kurciníková, M., Pospiech, M., Tremlová, B., Javůrková, Z.

42 – Výskyt enteropatogenních yersinií u prasat divokých v České republice

Lorencová, A., Verbíková, V., Michná, V., Lamka, J., Slaný, M.

45 – Histochemický průkaz hrachové bílkoviny

Javůrková, Z., Petrášová, M., Pospiech, M., Tremlová, B.

48 – Prebiotiká – ich význam a aplikácie v praxi

Tokošová, S., Hronská, H., Vidová, M., Rosenberg, M.

50 – Makromineraly a mikromineraly v králičom mäse po podaní epikatechínu a patulínu

Kalafova, A., Bulla, J., Bucko, O., Polacikova, M., Emrichova, J., Zbynovska, K., Petruska, P., Schneidgenova, M., Chrastinova, L., Ondruska, L., Jurcik, R., Capcarova, M.

4 – Conference on Hygiene and Sanitation in Meat Processing at University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences Brno

Kameník, J.

7 – Hygiene and Sanitation in Meat Processing

Steinhauserová, I., Hulánková, R., Bořilová, G.

13 – Microbiological food safety control of meat and meat products in the State Veterinary Institute Olomouc in 2010–2014

Bardoň, J., Ondrušková, J., Ambrož, P.

20 – Results of official veterinary controls in the Czech Republic in 2014

Váňa, J.

23 – HOBART – warewash systems that will wash without water?

Frková, P.

26 – Conveyor belts - critical surfaces for food contact

Galatík, L.

28 – Monitoring of the meat freshness: New possibilities

Škorpilová, T., Pipek, P., Rajchl, A.

32 – Effect of chilling and freezing on histological structure in slaughter poultry

Maženský, D., Nagy, J., Holovská, K., Flešárová, S.

35 – Physical-chemical indicators of quality of wild rabbit meat obtained in different ways

Mačanga, J., Koréneková, B., Brenesselová, M., Marcinčák, S., Nagy, J.

37 – The use of NMR spectroscopy in analyses of selected characteristics of meat products

Staruch, L., Mati, M., Pipek, P., Surówka, K.

40 – Histological detection mustard in the meat products

Petrášová, M., Kurciníková, M., Pospiech, M., Tremlová, B., Javůrková, Z.

42 – Prevalence of enteropathogenic *Yersinia* spp. in wild boars in the Czech Republic

Lorencová, A., Verbíková, V., Michná, V., Lamka, J., Slaný, M.

45 – Histochemical Detection of Pea Protein

Javůrková, Z., Petrášová, M., Pospiech, M., Tremlová, B.

48 – Prebiotics – their importance and application in practice

Tokošová, S., Hronská, H., Vidová, M., Rosenberg, M.

50 – Macrominerals and microminerals in rabbit meat after application of epicatechin and patulin

Kalafova, A., Bulla, J., Bucko, O., Polacikova, M., Emrichova, J., Zbynovska, K., Petruska, P., Schneidgenova, M., Chrastinova, L., Ondruska, L., Jurcik, R., Capcarova, M.