



4 – Vliv výživy na intenzitu růstu, složení jatečného těla a kvalitu masa daňků evropských z farmového chovu

Bureš, D., Bartoň, L., Kotrba, R., Kudrnáčová, E., Ceacero, F.

8 – Odborný seminář na VOŠL a SLŠ v Písku – Kvalita potravin, nálezová situace u volně žijících zvířat ve střední Evropě, kontrola ulovené zvěře v Jihočeském kraji, připravované legislativní změny pro výkon práva myslivosti

Ježek, F.

16 – Moderní trendy v gastronomii – vakuové skin balení s možností tepelné úpravy

Svobodová, I., Bořilová, G., Steinhäuserová, I.

20 – Chov, produkce a zpracování masa nedomestikovaných zvířat v Jihoafrické republice

Bureš, D., Hoffman, L. C., Kotrba, R.

26 – Mangalica – historia, mýty a fakty

Staruch, L., György, A.

33 – Kvalita a zdravotní nezávadnost českých špekáčků

Honzlová, A., Klímová, E., Čurdová, H., Bulawová, H., Váňa, J., Sedláčková, L.

38 – Kvalita šunky se sníženým obsahem sodíku

Adamcová, M., Škorpilová, T., Gabříková, M., Hešíková, T., Pipek, P.

42 – Oxidácia tukovej zložky v trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkoch

Bystrický, P., Bobková, M.

45 – Mikrobiologická kvalita mäsa kurčiat ošetreného tymianovým a rascovým esenciálnym olejom

Kunová, S., Lopašovský, Ľ, Haščík, P., Čuboň, J., Kačániová, M.

49 – Určení druhu škrobu pomocí skenovací elektronové mikroskopie

Běhalová H., Javůrková Z., Pospiech, M., Rosíková, K., Bednářová, M.

54 – Reformulace potravin a masné výrobky (2. část – změny ve složení mastných kyselin)

Kameník, J.

60 – Hmyz chovaný pro potravinářské využití – srovnání produkce skleníkových plynů u *Tenebrio molitor* s jinými hospodářskými zvířaty

Kouřil, P., Burdová, E., Borkovcová, M., Fišerová, H., Kalhotka, L.

63 – Nové myšlenky, nové výsledky a také nové kontakty

V irském městě Cork proběhl v srpnu 63. Mezinárodní kongres vědy o mase a technologii (2. část)

Kameník, J.

4 – The effect of diet on performance, carcass composition and meat quality of farmed fallow deer

Bureš, D., Bartoň, L., Kotrba, R., Kudrnáčová, E., Ceacero, F.

8 – Workshop at VOŠL and SLŠ in Písek: Quality of foodstuffs, disease situation in wild animals in Central Europe, control of game caught in the South Bohemian Region, planned legislative changes to the law on hunting

Ježek, F.

16 – Modern trends in gastronomy – vacuum skin packaging for heat treatment

Svobodová, I., Bořilová, G., Steinhäuserová, I.

20 – Wildlife ranching, game meat production and processing in South Africa

Bureš, D., Hoffman, L. C., Kotrba, R.

26 – Mangalica – history, myths and facts

Staruch, L., György, A.

33 – Quality and safety of Czech sausages

Honzlová, A., Klímová, E., Čurdová, H., Bulawová, H., Váňa, J., Sedláčková, L.

38 – Effect of sodium ion reduction on quality of cooked ham

Adamcová, M., Škorpilová, T., Gabříková, M., Hešíková, T., Pipek, P.

42 – Fat oxidation in long-lasting thermally not treated meat products

Bystrický, P., Bobková, M.

45 – Microbiological quality of chicken meat treated with thyme and caraway essential oil

Kunová, S., Lopašovský, Ľ, Haščík, P., Čuboň, J., Kačániová, M.

49 – Determination of kinds of starches by scanning electron microscopy

Běhalová H., Javůrková Z., Pospiech, M., Rosíková, K., Bednářová, M.

54 – Food reformulation and meat products. Part 2: Changes in fatty acid composition

Kameník, J.

60 – Insects bred for food use – Comparison of greenhouse gases production of *Tenebrio molitor* with other livestock

Kouřil, P., Burdová, E., Borkovcová, M., Fišerová, H., Kalhotka, L.

63 – ICoMST 2017, part 2

Kameník, J.