



4 – Masné polotovary na evropském trhu
Král, O.

7 – Masné polotovary – co mají nebo nemají společného s masnými výrobky?
Kameník, J.

12 – Identifikace složení masných polotovarů
Pospiech, M., Tremlová, B., Petrášová M., Bednářová M.

17 – Kutr – 100 let nepostradatelnosti při zpracování masa
Schmidinger, G.

20 – Použití analýzy obrazu k hodnocení nákroje trvanlivého fermentovaného salámu Poličan
Čáslavková, P., Pospiech, M., Štarha, P., Kameník, J., Saláková, A., Tremlová, B., Řezáčová Lukášková, Z.

27 – Hodnotenie kvality Spišských párkov na Slovenskom a Českom trhu
Marcinčák, S., Pospiech, M., Mačanga, J., Tremlová, B., Turek, P.

31 – História a kvalitatívne parametre sušených mias typu Jerky
Staruch, L., Matí, M.

36 – Výsledky kontroly vybraných jakostních ukazatelů u masných výrobců
Brychta, J., Honzlová, A., Bulawová, H., Čurdová, H., Klímová, E.

39 – *Weissella viridescens* jako původce senzoričkových změn salámu Vysočina – případová studie
Kameník, J., Dušková, M., Šedo, O., Zdráhal, Z., Saláková, A., Lačanin, I.

42 – Detekce psychrotrofních laktobacilů a výskyt *Lactobacillus curvatus* a *Lactobacillus sakei* ve vzorcích vepřového masa a dušené šunky
Lačanin, I., Dušková, M., Chlumský O., Kameník, J., Šedo, O., Zdráhal, Z., Karpíšková, R.

45 – *Escherichia coli* Skupiny *E. coli* a jejich význam z pohledu bezpečnosti masa
Steinhausarová, I.

51 – Problémy falšovania a autentifikácie hydinového mäsa
Golian, J., Mašlej, M.

54 – Mikroskopické metody v analýze masa a masných výrobků

4 – Meat Preparations for the European market
Král, O.

7 – Meat preparations – what is the same or different to meat products?
Kameník, J.

12 – Raw materials identification of meat products
Pospiech, M., Tremlová, B., Petrášová M., Bednářová M.

17 – A bowl cutter – 100 years in the meat processing
Schmidinger, G.

20 – The use of digital image analysis for the evaluation of slices of dry fermented sausage type Poličan
Čáslavková, P., Pospiech, M., Štarha, P., Kameník, J., Saláková, A., Tremlová, B., Řezáčová Lukášková, Z.

27 – Quality evaluation of sausages “Spišské párky” on Slovak and Czech market
Marcinčák, S., Pospiech, M., Mačanga, J., Tremlová, B., Turek, P.

31 – History and quality traits of Jerky
Staruch, L., Matí, M.

36 – Results of the official monitoring of meat products in the Czech Republic
Brychta, J., Honzlová, A., Bulawová, H., Čurdová, H., Klímová, E.

39 – *Weissella viridescens* as a spoilage agent of Vysočina sausage – a case study
Kameník, J., Dušková, M., Šedo, O., Zdráhal, Z., Saláková, A., Lačanin, I.

42 – Detection psychrotrophic lactobacilli and occurrence of *Lactobacillus curvatus* and *Lactobacillus sakei* in the samples of pork meat and cooked ham
Lačanin, I., Dušková, M., Chlumský O., Kameník, J., Šedo, O., Zdráhal, Z., Karpíšková, R.

45 – *Escherichia coli*: characteristics and importance in meat processing
Steinhausarová, I.

51 – Problems of falsification and authentication of poultry meat
Golian, J., Mašlej, M.

54 – Microscopic methods in the analysis of meat and meat products – a book review