



4 – Spotřeba uzenin v českých domácnostech podle velikosti místa bydliště

Šebková, V.

5 – Maloobchod těží z pozitivního stavu české ekonomiky

Klánová, E.

11 – Hodnocení vývoje spotřeby masa v České republice v letech 2006 až 2015

Kopřiva, V., Hostovský, M., Nekvapil, T., Žďárský, M.

16 – Využití ječných mouk v produkci jemně mletých masných výrobků

Zacharová, M., Gál, R., Vaculová, K., Burešová, I.

19 – Jakostní charakteristiky drůbežích točených salámů

Ježek, F., Furmančíková, P., Hrabovszká, Ž.

26 – Hodnocení vlivu dezinfekčních látek etanolu a chloraminu T na růst biofilmu bakterie *Staphylococcus aureus*

Činčárová, L., Slaný, M., Babák, V., Kulich, P., Mašek, J.

35 – Využitie bioluminiscenčné metódy v procese spracovania mäsových výrobkov

Veszélits Laktičová, K., Vargová, M., Pošiváková, T., Hromada, R., Cimboláková, I., Toropilová, D.

39 – Monitoring dietární expozice člověka v ČR: důvody, organizace a výsledky

Ruprich, J., Řehůrková, I., Dofkova, M.

43 – Využití kvantových teček pro značení vybraných alergenů v modelových vzorcích

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

47 – Co bychom měli vědět o volných radikálech a antioxidantech (nejen v masných výrobcích)

Pešek, M., Schuster, J., Bárta, J., Bártová, V., Kadlec, J., Bedrníček, J., Samková, E., Mráz, J., Linhartová, Z., Laknerová, I., Smetana, P.

51 – Aviární influenza z pohledu veterinární hygieny

Kouba, F., Král, J., Filášová, L., Nezbeda, L., Cipínová, E., Žák, M.

55 – Vliv teploty prostředí, ročního období a přepravní vzdálenosti na úhyn prasat při přepravě na jatky

Voslářová, E., Večerek, V., Bedáňová, I.

59 – Workshop – sensorické hodnocení kančího pachu, aneb jak a kde lze otestovat vlastní citlivost na kančí pach

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

60 – Plán jednotlivých čísel časopisu Maso, ročník 2018

4 – Consumption of meat and meat products by the Czech households according to the size of the place of residence

Šebková, V.

5 – Retail profits from the positive state of the Czech economy

Klánová, E.

11 – The evaluation of the development of meat consumption in the Czech Republic between the years 2006 and 2015

Kopřiva, V., Hostovský, M., Nekvapil, T., Žďárský, M.

16 – The Use of Barley Flour in Comminuted Meat Products

Zacharová, M., Gál, R., Vaculová, K., Burešová, I.

19 – JQuality characteristics of selected poultry cooked sausages

Ježek, F., Furmančíková, P., Hrabovszká, Ž.

26 – Impact of disinfectants ethanol and chloramine T on biofilm growth of bacteria *Staphylococcus aureus*

Činčárová, L., Slaný, M., Babák, V., Kulich, P., Mašek, J.

35 – Utilization of bioluminescence method in the process of processed meat products

Veszélits Laktičová, K., Vargová, M., Pošiváková, T., Hromada, R., Cimboláková, I., Toropilová, D.

39 – Monitoring of human dietary exposure in the Czech Republic: reasons, organization and results

Ruprich, J., Řehůrková, I., Dofkova, M.

43 – Quantum dots utilization for selected allergens labelling in model samples

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

47 – What we should know about free radicals and antioxidants (not only in meat products)

Pešek, M., Schuster, J., Bárta, J., Bártová, V., Kadlec, J., Bedrníček, J., Samková, E., Mráz, J., Linhartová, Z., Laknerová, I., Smetana, P.

51 – Avian influenza from veterinary hygiene perspective

Kouba, F., Král, J., Filášová, L., Nezbeda, L., Cipínová, E., Žák, M.

55 – Impact of ambient temperature, season of the year and transport distance on transport-related mortality of pigs transported for slaughter

Voslářová, E., Večerek, V., Bedáňová, I.

59 – Workshop – Sensory evaluation of boar taint, how and where to test individual sensitivity to the boar taint

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

60 – Journal Maso in 2018: main topics