



4 – Aktuální vývoj obchodu v České republice se zaměřením na prodej masa a masných výrobků

Klánová, E.

7 – Problematika obchodu s masem v SR z různých úhlov pohľadu

Fašiangová, K.

14 – Koření a další přídatné látky pro výrobu celosvalových a formovaných dušených šunek a jiných specialit

Jandásek, J.

19 – Koření v masných výrobcích – Libeček

Valchař, P.

22 – Dusitany a dusičnany v masovom priemysle

Staruch, L., Matij, M.

25 – Monitoring obsahu inhibičných látok v hydínovom mäse v SR

Staruch, L., Matij, M.

28 – Blízka infračervená spektrometrie v masném průmyslu

Procházková Z., Králová, M.

**34 – Svalová soustava – základ masa jatečných zvířat
3. část: Svaly pánevní končetiny – kýty (prase domácí)**

Kašpar, L., Kameník, J., Putnová, I., Holubcová, S., Jůza, M.

40 – Vliv imunokastrace na obsah masa a tuku jatečně upravených těl prasat

Kameník, J., Steinhäuser, L., Saláková, A., Žižlavský, M., Jůza, M.

42 – Krokodýl nilský – první porážka v Evropě?

Coufalová, J., Ševčík, J., Kolářová, H., Velecký, J., Tuček, M.

46 – *Listeria monocytogenes* – vlastnosti a výskyt v potravinovém řetězci

Hulánková, R.

52 – Právní úprava ochrany ryb při jejich porážení a souvisejících úkonech (výlov, manipulace, přeprava, přechovávání a prodej živých ryb)

Prášková, E., Voslářová, E.

56 – Využití hematologických ukazatelů v hodnocení stresové zátěže v důsledku zavěšování drůbeže při porážení

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

4 – The current development of commerce in the Czech Republic focusing on the sale of meat and meat products

Klánová, E.

7 – Trade with Meat in Slovakia: Different Perspectives

Fašiangová, K.

14 – Spices and other additives for the production of whole muscle hams and cooked hams and other specialties

Jandásek, J.

19 – Spice in meat products – lovage

Valchař, P.

22 – Nitrites and Nitrates in a Meat Products

Staruch, L., Matij, M.

25 – Inhibitory substances in poultry and meat products – situation in SR

Staruch, L., Matij, M.

28 – Near infrared spectroscopy in the meat industry

Procházková Z., Králová, M.

34 – Musculature – the basis of meat. Part 3: Muscles of the pelvic limb (*Sus scrofa*)

Kašpar, L., Kameník, J., Putnová, I., Holubcová, S., Jůza, M.

40 – Effect of immunocastration on the meat and fat content of pork carcasses

Kameník, J., Steinhäuser, L., Saláková, A., Žižlavský, M., Jůza, M.

42 – The Nile crocodile – first slaughter in Europe?

Coufalová, J., Ševčík, J., Kolářová, H., Velecký, J., Tuček, M.

46 – *Listeria monocytogenes* – characteristics and occurrence in the food chain

Hulánková, R.

52 – Legal regulations of fish protection during slaughter and related operations (harvesting, handling, transport, live fish care prior slaughter)

Prášková, E., Voslářová, E.

56 – Haematological parameters in assessing of stress load due to shackling at poultry slaughtering

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