



- 4 – SIAL 2014 – inspirace pro potravináře**  
Kameník, J.
- 7 – Distribuční kanály pro maso a masné výrobky**  
Klánová, E.
- 14 – České masné výrobky v maloobchodních prodejnách zahraničních řetězců – srovnání současnosti s rokem 2012**  
Mikócziová, V., Kameník, J.
- 22 – Příjemné a moderní prostředí pro zákazníky: Budování vlastních prodejen jako faktor stabilizace tržeb – anketa časopisu Maso**  
Kameník, J.
- 24 – Bílá klobása – Weißwurst – „klobása, která nesmí slyšet polední zvony“**  
Jandásek, J., Dederer, I.
- 30 – Stroj určuje kvalitu výrobku – Výroba tepelně opracovaných výrobků s vysoce výkonnými stroji na zpracování potravin**  
Seydelmann, A.
- 34 – Hodnocení postupů rozmrazování masa při výrobě masných výrobků**  
Pohůnek, V., Hrubý, P., Ševčík, R., Smolka, B.
- 37 – Posílení bezpečnosti masných polotovarů s využitím ochranných kultur**  
Baláš, J.
- 39 – Enterotoxigenní potenciál bakterií *Staphylococcus aureus* izolovaných z různých tržních druhů masa**  
Koukalová, K., Koláčková, I., Karpíšková, R.
- 41 – Výskyt *Helicobacter* spp. v trávicím traktu brojlerových kuřat**  
Przybylová, R., Svobodová, I., Bořilová, G.
- 44 – Koření v masných výrobcích – Vanilka**  
Valchař, P.
- 47 – Stanovení lipoperoxidace vybraných druhů masa**  
Hostovský, M., Fuksová, M., Nekvapil, T., Kopřiva, V.
- 49 – Karagenany v masném průmyslu – detekce pomocí mikroskopických metod**  
Bednářová, M., Pospiech, M., Jandásek, J., Tremlová, B.
- 53 – Novela zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách z pohledu veterinárního dozoru**  
Malena, M., Kozák, A.
- 4 – SIAL 2014 – inspiration for the food industry**  
Kameník, J.
- 7 – Distribution channels for meat and meat production**  
Klánová, E.
- 14 – Czech meat products on the shelves of foreign retail chains – comparison of 2014 to 2012**  
Mikócziová, V., Kameník, J.
- 22 – Expansion of company stores as a factor in stabilization of the sales: survey of Maso journal**  
Kameník, J.
- 24 – White sausage – Weißwurst – “Sausage, which mustn’t hear the noon bells”**  
Jandásek, J., Dederer, I.
- 30 – Manufacture of cooked meat products using Seydelmann machines**  
Seydelmann, A.
- 34 – Assessment defrost meat in the production of meat products**  
Pohůnek, V., Hrubý, P., Ševčík, R., Smolka, B.
- 37 – Adding safety to your prepared meat**  
Baláš, J.
- 39 – The enterotoxigenic potential of *Staphylococcus aureus* isolated from different types of retail meats**  
Koukalová, K., Koláčková, I., Karpíšková, R.
- 41 – Occurrence of *Helicobacter* spp. in the digestive tract of broiler chickens**  
Przybylová, R., Svobodová, I., Bořilová, G.
- 44 – Spice in meat products – vanilla**  
Valchař, P.
- 47 – Determination of lipid peroxidation in selected meats**  
Hostovský, M., Fuksová, M., Nekvapil, T., Kopřiva, V.
- 49 – Carrageenans in Meat Industry – Detection Using Microscopic Methods**  
Bednářová, M., Pospiech, M., Jandásek, J., Tremlová, B.
- 53 – Amendment to the Act 110/1997 Sb. on foodstuffs from the veterinary control perspective**  
Malena, M., Kozák, A.