



4 – Kvalita masných výrobků v ČR a SR

Kameník, J.

11 – Role vědeckého poradenství v systému zajištění bezpečnosti potravin

Beneš, P.

14 – Činnost referenčních laboratoří Státního veterinárního ústavu Olomouc na úseku mikrobiologické a chemické bezpečnosti masa

Bardoň, J., Harna, J., Ondrušková, J., Skalka, P., Návělková, Z., Šimáková, A.

18 – Koření pro výrobu měkkých salámů

Jandásek, J.

23 – Koření v masných výrobcích – Kurkuma

Valchař, P.

27 – Detekce zmrazení kuřecího masa pomocí akonitázy

Škorpilová, T., Šimoniová, A., Rohlík, B-A., Pipek, P.

30 – Označovanie alergénov potravin

Golian, J., Čapla, J., Belej, L., Revák, O.

34 – Výskyt termotolerantních kampylobakterů ve slepých střevch brojlerů a jejich rezistence k antibiotikům

Bardoň, J.

37 – Výsledky monitoringu PCB bez dioxinového efektu v hovězím a vepřovém mase v České republice

Drápal, J., Hedbávný, P., Malena, M., Rosmus, J., Střechová, V.

41 – Původ esterů 3-MCPD a glycidolu v masných výrobcích

Ilko, V., Doležal, M.

43 – Taenióza stále aktuální

Svobodová, I., Juránková, J.

47 – Krokodýlí maso a potenciální rizika jeho konzumace

Lorencová, A., Klanicová, B.

51 – Vliv užitkového typu skotu na kvalitativní parametry jatečného těla a hovězího masa

Dračková, E., Šubrt, J., Filipčík, R.

54 – Maso jako vehikulum bakteriálních původců aliméntárních onemocnění

Kameník, J.

4 – The quality of meat products on the Czech and Slovak markets

Kameník, J.

11 – The role of scientific advice in the food safety system

Beneš, P.

14 – The activities of reference laboratories of State Veterinary Institute Olomouc in the field of microbiological and chemical safety of meat

Bardoň, J., Harna, J., Ondrušková, J., Skalka, P., Návělková, Z., Šimáková, A.

18 – Spices for cooked sausage products

Jandásek, J.

23 – Spice in meat products – turmeric

Valchař, P.

27 – Detection of frozen chicken by aconitase

Škorpilová, T., Šimoniová, A., Rohlík, B-A., Pipek, P.

30 – Labelling of allergenic foods

Golian, J., Čapla, J., Belej, L., Revák, O.

34 – The prevalence of thermotolerant *Campylobacter* spp. in broiler caeca and their resistance to antibiotics

Bardoň, J.

37 – Results of the monitoring of non dioxinlike PCBs in beef and pork in the Czech Republic

Drápal, J., Hedbávný, P., Malena, M., Rosmus, J., Střechová, V.

41 – Origin of 3-MCPD esters and glycidyl esters in meat products

Ilko, V., Doležal, M.

43 – Taeniosis still actual

Svobodová, I., Juránková, J.

47 – Crocodile meat and potential health risks associated with its consumption

Lorencová, A., Klanicová, B.

51 – The influence of cattle commercial type on the carcass and beef quality

Dračková, E., Šubrt, J., Filipčík, R.