



**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 mäsovom 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.