



- 4 – Spotřeba celosvalových masných výrobků v českých domácnostech**
Šebková, V.
- 5 – Je lepší dělat užší portfolio výrobků na špičkové úrovni – Rozhovor s ing. Alešem Lencem, ředitelem společnosti LE&CO – Ing. Jiří Lenc, s.r.o.**
Kameník, J.
- 6 – Celosvalové masové výrobky**
Turek, P.
- 14 – Mikrostruktura masných výrobků – Celosvalové masné výrobky**
Pospiech, M., Tremlová B., Javůrková, Z.
- 20 – Hodnocení fyzikálně-chemických parametrů šunek v České republice v průběhu let 2011 a 2014/2015**
Kameník, J., Saláková, A., Pavlík, Z., Steinhäuserová, I.
- 24 – Zkrácení doby výroby tepelně opracovaných masných produktů pomocí procesu „Intensive Accelerated Massage“ (IAM)**
Xargayó, M., Lagares, J., Fernández, E., Sanz, D., Gumà, J., Puigferrer, J.
- 26 – Celosvalové masné výrobky v síti Makro Cash & Carry ČR s.r.o. Pár otázek na MVDr. Pavla Groha, vedoucího manažera „Fresh category“**
Kameník, J.
- 27 – Plnička s vysokým vakuem firmy Handtmann pro výrobu šunek**
Tesařová, R., Brada, M.
- 28 – Problematika kvality dušených šunek – výskyt zón se změněnou strukturou masa**
Bednářová, M., Kameník, J.
- 32 – Kontinuální výroba přináší výhody – Kontinuální výrobní procesy zajišťují bezpečnou a spolehlivou výrobu**
Fessmann, U.
- 34 – Sůl nad zlato?! Aneb jak jsme na tom se solí.**
Saláková, A.
- 39 – Potenciál mikroorganismů v masném průmyslu**
Baláš, J.
- 41 – Potenciál využití probiotických kultur při výrobě fermentovaných masových výrobků**
Staruch, L., Sirotná, Z.
- 46 – Globální oteplování, změna klimatu a bezpečnost potravin**
Ostrý, V., Malíř, F., Jefremova, M., Ruprich, J.
- 49 – Výskyt *Toxoplasma gondii* v kůzlečím a jehněčím mase určeném ke konzumaci**
Lorencová, A., Lamka, J., Reslová, N., Slaný, M.
- 52 – Welfare prasat při přepravě na jatky**
Bartoňová, J., Voslářová, E., Večerek, V.
- 57 – Farmakologicky aktivní látky ve vodním prostředí**
Dobšíková, R., Blahová, J., Bartošková, M., Stancová, V.
- 60 – Workshop zaměřený na odchyt a přepravu nosnic na jatky**
Voslářová, E.
- 4 – Consumption of the whole muscle products in the Czech households**
Šebková, V.
- 5 – Interview with Aleš Lenc, general manager of company LE&CO – Ing. Jiří Lenc**
Kameník, J.
- 6 – Whole muscle meat products**
Turek, P.
- 14 – Microstructure of meat products – Whole muscle products**
Pospiech, M., Tremlová B., Javůrková, Z.
- 20 – Physico-chemical characteristics of cooked hams in the Czech Republic in 2011 and 2014/2015**
Kameník, J., Saláková, A., Pavlík, Z., Steinhäuserová, I.
- 24 – Reduction in process time for cooked meat products by means of Intensive Accelerated Massage (IAM)**
Xargayó, M., Lagares, J., Fernández, E., Sanz, D., Gumà, J., Puigferrer, J.
- 26 – Whole muscle products in Makro Cash and Carry ČR s.r.o. – interview with Pavel Groh, head of Fresh Category**
Kameník, J.
- 27 – Handtmann vacuum fillers with high-vacuum technology for whole muscle products**
Büchele, A.
- 28 – Destructured zones in cooked hams – a review**
Bednářová, M., Kameník, J.
- 32 – A continuous production system Fessmann for industrial capacities**
Fessmann, U.
- 34 – Salt above Gold?! Or how we stand with salt.**
Saláková, A.
- 39 – The potential of the microorganisms in the meat industry**
Baláš, J.
- 41 – The potential of probiotics during the production of fermented meat products**
Staruch, L., Sirotná, Z.
- 46 – Global warming, climate change and food safety**
Ostrý, V., Malíř, F., Jefremova, M., Ruprich, J.
- 49 – The occurrence of *Toxoplasma gondii* in meat of kids and lambs intended for human consumption**
Lorencová, A., Lamka, J., Reslová, N., Slaný, M.
- 52 – Welfare of pigs during transport for slaughter**
Bartoňová, J., Voslářová, E., Večerek, V.
- 57 – Pharmacologically active substances in water environment**
Dobšíková, R., Blahová, J., Bartošková, M., Stancová, V.
- 60 – Workshop on catching and transportation of end-of-lay hens for slaughter**
Voslářová, E.