



4 – Maso není vinno

Steinhauser, L.

6 – Pyramida kvality

Kameník, J.

11 – Nekonečná téma: Mäso v mäsovom výrobku; 2. diel Vplyv prísady (sóje) a náhrady (Mechanicky separovaného mäsa) na obsah mäsa v mäsovom výrobku průmyslových podlah v potravinářském provozu z hlediska mikrobiologie

Fašiangová, K.

15 – Detekcia falšovania hovädzieho mäsa pomocou

Real-Time PCR

Židek, R., Bajzík, P., Maršálková, L., Golian, J.

17 – Koření v masných výrobcích – Skořice

Valchař, P., Ovísková, V.

21 – „S“ jako SUŠENÍ

Kameník, J., Král, O.

27 – Pražská šunka – minulost a současnost

Budig, J.

33 – Kapitoly z mezinárodních norem bezpečnosti potravin (IFS, BRC, ...); 1) Bezpečnost potravin a systém managementu kvality

Krieg, P.

35 – Geneticky modifikované potraviny pod dohledem

Pavelková, K.

38 – Laboratorní kontrola mikrobiologické bezpečnosti potravin živočišného původu na Moravě

Ondrušková, J., Oslíková, M., Válek, M.

41 – Průzkum spotřeby ryb v České republice

Ježek, F., Mádlová, Z., Buchtová, H.

46 – Vliv genotypu na jatečnou hodnotu brojlerových králíků

Zita, L., Ledvinka, Z., Klesalová, L., Bízková, Z.

51 – Distribuce biogenních aminů a polyaminů v bažantím mase

Standarová, E., Vorlová, L., Gallas, L.

54 – Maso na talíři

3. část: Špatný pán

Kameník, J., Steinhauser, L., Steinhauserová, P.

60 – Prof. Ing. Petr Pipek, CSc., šedesátiletý

Steinhauser, L.

60 – Školící středisko BTSF v ČR

61 – Z dílen světového výzkumu

64 – Mendelova univerzita v Brně, Agronomická fakulta – Ingrovy dny 2012

64 – HYGIENA ALIMENTORUM XXXIII

4 – Meat as the Target

Steinhauser, L.

6 – Pyramid of the quality

Kameník, J.

11 – Infinite Topic: Meat in a meat product; Second part – The Effect of ingredients (soy) and substitutes (mechanically separated meat) on the meat content in meat products

Fašiangová, K.

15 – Detection of counterfeit beef with Real-Time PCR

Židek, R., Bajzík, P., Maršálková, L., Golian, J.

17 – Spice in meat products – cinnamon

Valchař, P., Ovísková, V.

21 – The drying process in manufacturing of dry meat products

Kameník, J., Král, O.

27 – Prague ham – the past and present time

Budig, J.

33 – Chapters of the International Food Safety Standards (IFS, BRC); 1) Food Safety and System Quality Management

Krieg, P.

35 – Genetically modified foodstuffs under supervision

Pavelková, K.

38 – Laboratory control of microbiological safety of foods of animal origin in Moravia

Ondrušková, J., Oslíková, M., Válek, M.

41 – The survey of fish consumption in the Czech Republic

Ježek, F., Mádlová, Z., Buchtová, H.

46 – The effect of genotype on THE dressing value of broiler rabbits

Zita, L., Ledvinka, Z., Klesalová, L., Bízková, Z.

51 – Distribution of biogenic amines and polyamines in the pheasant meat

Standarová, E., Vorlová, L., Gallas, L.

54 – Meat on our plate. Part 3: The bad master

Kameník, J., Steinhauser, L., Steinhauserová, P.

60 – Petr Pipek's birthday

Steinhauser, L.

60 – Better Training for Safer Foods in Czech republic

61 – From the World Research

64 – Conference – Ingr's days at Mendel's University Brno

64 – Conference – Hygiene Alimentorum XXXIII