



4 – Balení včera, dnes a zítra
Kameník, J.

8 – „B“ jako balení masa a masných výrobků
Kameník, J., Chomát, P.

14 – Stroje a zařízení pro ochranné balení masa a masných výrobků
Kameník, J., Kněz, V., Jokl, T.

21 – Vakuum nebo ochranná atmosféra? Podíl typů balení masných výrobků v prodejnách vybraných maloobchodních řetězců v ČR
Mikóczyová, V., Kameník, J.

25 – Kolagenové obaly pro masný průmysl
Šerhák, D.

30 – Koření v masných výrobcích – hořčice
Valchař, P.

34 – Poznatky z vplyvu tepelného opracovania hovädzieho mäsa pre potreby spoločného stravovania
Staruch, L., Matí, M.

43 – Vztah mezi barvou a ostatními kvalitativními parametry vepřového masa prasat plemene České bíle ušlechtilé
Jůzl, M., Šulcerová, H., Gregor, T., Urban, T., Sláma, P., Chalupová, P., Sedláčková, T., Kaplanová, K., Weisz, F.

47 – Porovnání a charakteristika izolátů *Escherichia coli* z masa a mléka
Skočková, A., Karpíšková, R., Kolářková, I.

49 – Zhodnocení jatečné hodnoty bažantích kohoutků mezi selektovanou a neselektovanou populací
Zapletal, D., Suchý, P., Karásková, K., Straková, E.

52 – Tvorba biogenních aminů ve svalovině eviscerovaných kachen divokých v závislosti na době a teplotě skladování
Hutařová Z., Večerek V., Bořilová G., Steinhäuserová I., Maršálek P.

54 – Tepelný stres u drůbeže – hodnocení pomocí hematologických ukazatelů
Bedáňová, I., Voslářová, E., Pištěková, V., Večerek, V.

57 – Koryši a měkkýši – produkce ve světě, státech Evropské unie a situace v České republice
Buchtová, H.

4 – Discussion on the packaging of meat and meat products in the Czech Republic
Kameník, J.

8 – Packaging of meat and meat products – a review
Kameník, J., Chomát, P.

14 – Preservative packaging of meat and meat products: machines and equipment
Kameník, J., Kněz, V., Jokl, T.

21 – Vacuum or modified atmosphere? A share of the packaging type of meat products in selected retail chains in Czech Republic
Mikóczyová, V., Kameník, J.

25 – Collagen casings for meat industry
Šerhák, D.

30 – Spice in meat products – mustard
Valchař, P.

34 – The knowledge of the influence of heat treatment of beef for the catering
Staruch, L., Matí, M.

43 – Relationship between colour and other meat quality traits of the Czech Large White pigs
Jůzl, M., Šulcerová, H., Gregor, T., Urban, T., Sláma, P., Chalupová, P., Sedláčková, T., Kaplanová, K., Weisz, F.

47 – Comparison and characteristic of *Escherichia coli* isolates from meat and milk
Skočková, A., Karpíšková, R., Kolářková, I.

49 – Evaluation of carcass value of male pheasants between selected and nonselected population
Zapletal, D., Suchý, P., Karásková, K., Straková, E.

52 – Production of biogenic amines in muscles of eviscerated mallard ducks in dependence on storage time and temperature
Hutařová Z., Večerek V., Bořilová G., Steinhäuserová I., Maršálek P.

54 – Heat stress in poultry – haematological analysis
Bedáňová, I., Voslářová, E., Pištěková, V., Večerek, V.

57 – Crustaceans and molluscs – production in the world, countries of the European Union and the situation in the Czech Republic
Buchtová, H.