



4 – Technologie v oboru zpracování masa

Kameník, J.

7 – Sto let používání strojů při zpracování masa

Budig, J.

12 – Stroje Seydelmann pro fermentované masné výrobky

Seydelmann, A.

16 – Průmyslová výroba mělněných masných výrobků pomocí technologie vysokého vakua

Büchele, A.

22 – Nové technologie v oboru, nové produkty na trhu – dvacet pět let inovací při zpracování masa v ČR

Kameník, J.

26 – Koření pro výrobu vařených masných výrobků

Jandásek, J.

33 – Koření v masných výrobcích – Jalovec

Valchař, P.

36 – Trh s vepřovým masem v ČR a ekonomika výkrmu prasat

Abrahamová, M., Boudný, J.

43 – Za vším hledej – svalová vlákna

Typy svalových vláken a jejich vliv na vlastnosti masa

Kameník, J., Pospiech, M.

47 – Výskyt shigatoxinogenních kmenů *Escherichia coli* u skotu a prasat na jatkách v ČR

Bardoň J., Ondrušková J., Vyroubalová Š.

vv

50 – *Clostridium botulinum*: vlastnosti a význam v oboru zpracování masa

Svobodová, I.

56 – Vývoj norem a legislativy v oblasti systému HACCP

Necidová, L.

58 – *Alaria* spp. – původce méně známé parazitické zoonózy

Lorencová, A.

4 – Meat processing technology in the Czech Republic: past, present and future

Kameník, J.

7 – Machines in the meat processing: the last 100 years

Budig, J.

12 – Seydelmann machines for fermented comminuted products

Seydelmann, A.

16 – High vacuum technology for comminuted products in the meat industry

Büchele, A.

22 – New technologies, new products – twenty-five years of innovation in meat processing in the Czech Republic

Kameník, J.

26 – Spices and other additives for the production of cooked meat product

Jandásek, J.

33 – Spice in meat products – juniper

Valchař, P.

36 – Pigmeat market in the Czech Republic and economic situation in pig fattening

Abrahamová, M., Boudný, J.

43 – Muscle fibre types and their influence on the meat characteristics

Kameník, J., Pospiech, M.

47 – Prevalence of shiga toxin-producing *Escherichia coli* strains in cattle and pigs in slaughterhouses in the Czech Republic

Bardoň J., Ondrušková J., Vyroubalová Š.

50 – *Clostridium botulinum*: characteristics and importance in meat processing

Svobodová, I.

56 – Standards and Legislation Development in HACCP Systems

Necidová, L.

58 – *Alaria* spp. – the causative agent of less-known parasitic zoonosis

Lorencová, A.