



**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 mletých 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 – Pigmear 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.