



4 – Vliv přidavku kůžové emulze na jakost tepelně opracovaných masných výrobků

Ovísková, V., Prokúpková, L., Jandásek, J.

7 – Aktuální poznatky o struktuře a vlastnostech kolagenu

Králová, M., Vorlová, L.

13 – Startovací kultury zlepšují sečuánskou slaninu – Cílená aplikace mikroorganismů má pozitivní účinek na čínskou specialitu

Wei, W., Jiamin, Z., Renyong, T., Schwing, J.

18 – Kosti ze středověké kuchyně

Páral, V., Pyszko, M.

26 – Produkce masa v ČR – 25 let sestupu

Kameník, J.

28 – Červené maso – produkce i spotřeba poklesne; Důsledky sestupného vývoje počtu obyvatel v Německu – pokus o prognózu

Windhorst, H.-W.

32 – Charakteristika a rezistence k antimikrobiálním látkám u *Escherichia coli* izolovaných z masa z tržní sítě

Skočková, A., Koláčková, I., Bogdanovičová, K., Karpíšková, R.

37 – Termotolerantní *Campylobacter* spp. a jejich výskyt v potravinovém řetězci

Bořilová, G.

43 – Dezinfekční prostředky a jejich účinek na mikroorganismy v potravinách

Bursová, Š.

46 – Mikrostruktura masných výrobků – Tepelně opracované (vařené) masné výrobky

Pospiech, M., Tremlová B., Javůrkova, Z.

48 – Podíl privátních značek v Česku je stabilní, ale neroste

Klánová, E.

52 – Značky českých masných výrobků v zahraničních maloobchodních řetězcích v ČR

Mikócziová, V., Kameník, J.

55 – Koření v masných výrobcích Kopr

Valchař, P.

4 – The influence of Skin Emulsion addition on quality of heat-treated meat products

Ovísková, V., Prokúpková, L., Jandásek, J.

7 – Current knowledge about collagen structure and properties

Králová, M., Vorlová, L.

13 – Starter cultures improve Sichuan bacon – Targeted use of microorganisms has positive effects on a Chinese speciality

Wei, W., Jiamin, Z., Renyong, T., Schwing, J.

18 – Bones from Medieval Cuisine

Páral, V., Pyszko, M.

26 – Meat production in the Czech Republic – 25 years of decline

Kameník, J.

28 – Red meat – both production and consumption will drop. The consequences of the downward trends in population in Germany – an attempt to forecast

Windhorst, H.-W.

32 – Characteristic and Resistance to Antimicrobials in *Escherichia coli* Isolated from Retail Meats

Skočková, A., Koláčková, I., Bogdanovičová, K., Karpíšková, R.

37 – Thermotolerant *Campylobacter* spp. and their occurrence in the food chain

Bořilová, G.

43 – Disinfectants and their effect on microorganisms in food

Bursová, Š.

46 – The microstructure of meat products: cooked products from pre-cooked meat

Pospiech, M., Tremlová B., Javůrkova, Z.

48 – The share of private labels in the Czech Republic is stable but not growing

Klánová, E.

52 – Czech meat products brands in foreign retail chains in the Czech Republic

Mikócziová, V., Kameník, J.

55 – Spice in meat products – dill

Valchař, P.