



**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., Kolářková, 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**

Mikóczyová, 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., Kolářková, 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**

Mikóczyová, V., Kameník, J.

**55 – Spice in meat products – dill**

Valchař, P.