



6 – Mělnicí stroje pro IFFA 2013
Steinhauser, L.

**8 – Od empirických zkušeností
kuchařů ke komputizaci
senzorické analýzy**
Ježek, F.

**12 – Maso na talíři – Mikrobiologie
kažení masa**
Kameník, J.

**17 – Dynamika změn vybraných
mikrobiologických a fyzikálních
parametrů výsekového hovězího
masa**
Kalhotka, L., Jůzl, M., Plevová, S.,
Gutierrez, M. G. V.

**23 – Mäsové výrobky bez lepku,
vyrábame na ploche obchodu**
Fašiangová, K.

**26 – Koření v masných výrobcích –
Bazalka**
Valchař, P.

**29 – Plastové obaly pro masný
průmysl**
Šerhagl, D.

**34 – Viry jako původci
alimentárních onemocnění**
Lorencová, A., Vašíčková, P.

**42 – Mikrobiologické expoziční
testy pro stanovení růstového
potenciálu *Listeria monocytogenes*
při ověřování doby použitelnosti
lahůdkářských a masných výrobků**
Čeřovský, M., Pivoňka, J., Voldřich, M.

**45 – *Yersinia enterocolitica* –
významný původce onemocnění
z potravin**
Cupáková, Š., Necidová, L.

**49 – Potenciální zdravotní rizika
spojená s konzumací
koňského masa**
Lorencová, A., Klanicová, B.

**52 – Nová právní úprava ochrany
zvířat při porážení –
porážka na jatkách**
Voslářová, E.

**55 – Vliv restrikce krmiva
na užitkovost, kvalitu masa
a jatečného těla králíků plemene
český albín**
Volek, Z., Volková, L., Tůmová, E.,
Chodová, D.

**59 – Jakost potravin aneb Ingvrovy
dny 2013**
Jůzl, M., Nedomová, Š.

**6 – Meat processing machines –
IFFA 2013**
Steinhauser, L.

**8 – From empirical experiences of
chefs to computerization of sensory
analysis**
Ježek, F.

12 – Microbiology of meat spoilage
Kameník, J.

**17 – Dynamic changes of selected
microbiological and physical
parameters in the cutting beef**
Kalhotka, L., Jůzl, M., Plevová, S.,
Gutierrez, M. G. V.

**23 – Meat Products without Gluten
Produced in the Field of Retail**
Fašiangová, K.

26 – Spice in meat products – basil
Valchař, P.

**29 – Plastic casings for meat
industry**
Šerhagl, D.

34 – Foodborne viral infections
Lorencová, A., Vašíčková, P.

**42 – Challenge test to assess
the growth potential of *Listeria
monocytogenes* for the shelf-life
verification of meat products and
delicatessen**
Čeřovský, M., Pivoňka, J., Voldřich, M.

**45 – *Yersinia enterocolitica* – an
important food-borne pathogen**
Cupáková, Š., Necidová, L.

**49 – Potential health risks
associated with the consumption of
horse meat**
Lorencová, A., Klanicová, B.

**52 – New legal regulation
on the protection of animals
during slaughter – slaughter in
slaughterhouses**
Voslářová, E.

**55 – Effect of a limited feed intake
on growth performance, meat
quality and carcass traits of Czech
White rabbits**
Volek, Z., Volková, L., Tůmová, E.,
Chodová, D.

59 – Conference Ingr's Days 2013
Jůzl, M., Nedomová, Š.