



- 4 – Anuga FoodTec 2012**
Kameník, J.
- 7 – „M“ jako mělnění + míchání**
1. část: výrobky jemně mělněné
Král, O., Domlátil, M., Kameník, J.
- 14 – Využití extraktu z vylisků z modrých hroznů při výrobě trvanlivých masných výrobků**
Saláková, A., Pavlík, Z., Kameník, J., Čech, Z., Steinhäuserová, I.
- 17 – Stanovení antimykotických přípravků na bázi natamycinu**
Fišera, M., Valášek, P., Fojtíková, L.
- 20 – Trvanlivé fermentované masné výrobky, 2. část**
Kameník, J., Saláková, A., Pavlík, Z., Pospiech, M.
- 24 – Sensorické metody vhodné pro hodnocení masných výrobků v praxi**
Jandásek, J.
- 28 – Koření v masných výrobcích – Cibule**
Valchař, P., Ovísková, V.
- 32 – Detekce amarantu jako aditiva v masných výrobcích pomocí histochemických metod**
Talandová, M., Kašparová, K., Pospiech, M., Tremlová, B.
- 35 – Vakcína Improvac® a její vliv na kančí pach, skladbu jatečného těla a kvalitu masa**
Allison, J., Kratochvíl, J.
- 38 – Kančí pach**
Kameník, J., Kratochvíl, J.
- 42 – Mäsová úžitkovosť holštajnských býkov z výkrmu baby-beef**
Vršková, M., Polák, P., Krupa, E.
- 46 – Radioimunoanalýza kortizolu v moči a stres u prasat**
Kaláb, P.
- 48 – Současné trendy při sledování trichinel u jatečných prasat**
Koudela, B., Janáčková, B.
- 52 – Kapitoly z mezinárodních norem bezpečnosti potravin (IFS, BRC, ...) – 3) Řízení cizích předmětů (fyzikální nebezpečí)**
Šuška, M.
- 54 – Maso na talíři**
5. část: Zrání masa aneb jak se svalovina stává masem (1. díl)
Kameník, J., Steinhäuser, L., Steinhäuserová, P.
- 58 – Mezinárodní vedecká konference – Hygiene Alimentorum XXXIII (9.–11. 5. 2012)**
Turek, P., Nagy, J.
- 59 – Seminář „Trvanlivé fermentované salámy – 4 pilíře správné výrobní praxe“ (15. 5. 2012)**
Kameník, J.
- 4 – Anuga FoodTec 2012**
Kameník, J.
- 7 – Cutting and mixing, 1. Part: Emulsification**
Král, O., Domlátil, M., Kameník, J.
- 14 – Application of the grape extracts powder in the dry sausages production**
Saláková, A., Pavlík, Z., Kameník, J., Čech, Z., Steinhäuserová, I.
- 17 – Determination of antimycotic preparations based on natamycine**
Fišera, M., Valášek, P., Fojtíková, L.
- 20 – Quality management: Dry fermented sausages, part 2: Evaluation of chemical analysis**
Kameník, J., Saláková, A., Pavlík, Z., Pospiech, M.
- 24 – Sensory analysis methods suitable for meat products evaluation in practice**
Jandásek, J.
- 28 – Spice in meat products – onion**
Valchař, P., Ovísková, V.
- 32 – Detection of amaranth as additives in meat products using histochemical methods**
Talandová, M., Kašparová, K., Pospiech, M., Tremlová, B.
- 35 – Impact of using Vaccination with Improvac® on Boar Taint, Carcass Composition and Meat Quality**
Allison, J., Kratochvíl, J.
- 38 – Boar taint**
Kameník, J., Kratochvíl, J.
- 42 – Meat efficiency of holstein bulls from the fattening baby-beef**
Vršková, M., Polák, P., Krupa, E.
- 46 – Radioimmunoassay of cortisol in urine and pig stress**
Kaláb, P.
- 48 – Current trends in the monitoring of Trichinella in slaughtered pigs**
Koudela, B., Janáčková, B.
- 52 – Chapters of the International Food Safety Standards; 3) Foreign Material Management**
Šuška, M.
- 54 – Meat on our plate.**
Part 5: Meat ripening – from muscle to meat
Kameník, J., Steinhäuser, L., Steinhäuserová, P.
- 58 – Conference Hygiene Alimentorum XXXIII (9.–11. 5. 2012)**
Turek, P., Nagy, J.
- 59 – Conference “Dry fermented sausages – Good Manufacturing practice” (15. 5. 2012)**
Kameník, J.