



- 4 – Produkce masa v roce 2012**
Kameník, J.
- 6 – Vývoj porážek vybraných druhů jatečných zvířat**
Kozák, A.
- 8 – Zhodnocení výsledků veterinárního dozoru nad ochranou hospodářských zvířat při porážení v ČR**
Voslářová, E., Dousek, J., Bedáňová, I., Pištěková, V., Večerek, V.
- 10 – Stresová zátěž brojlerů vlivem různě dlouhého umístění do transportních kontejnerů**
Bedáňová, I., Voslářová, E., Pištěková, V., Chloupek, P., Večerek, V.
- 15 – Zavěšování brojlerů při porážce jako zdroj stresu ovlivňujícího krevní obraz brojlerů**
Bedáňová, I., Voslářová, E., Chloupek, P., Pištěková, V., Večerek, V.
- 20 – Hladina hluku jako stresový faktor při porážce brojlerů**
Bedáňová, I., Chloupek, J., Chloupek, P., Voslářová, E., Pištěková, V., Večerek, V.
- 24 – Rituální porážky: regulační odezvy, spotřebitelský výběr a označování strategie**
Conte, F., Quartarone, V., Cubeddu, G. M., Passantino, A.
- 28 – „M“ jako mělnění + míchání 2. část: mělnění na kutru – kutrování**
Steinhauser, L., Kameník, J.
- 35 – Důkaz kostních úlomků v hydinových výrobcích**
Pospiech M., Randulová Z., Tremlová B., Čáslavková P.
- 37 – Koření v masných výrobcích Pískavice – řecké seno**
Valchař, P., Sobek, J., Ovísková, V.
- 40 – Výsledky šetření nálezu Flunixinu v mase koně určeného na porážku k lidské spotřebě**
Kouba, F., Cipínová, E., Šolová, E., Fleischmannová, H.
- 43 – Vibrio parahaemolyticus – patogenní bakterie z mořských ryb a plodů moře**
Necidová L., Cupáková Š.
- 46 – Kapitoly z mezinárodních norem bezpečnosti potravin (IFS, BRC, ...); 4) Řízení alergenů**
Ing. Miroslav Šuška
- 48 – Maso na talíři, 5. část: Zrání masa aneb jak se svalovina stává masem (2. díl)**
Kameník, J., Steinhauser, L., Steinhauserová, P.
- 53 – Kvalita masa králíků plemene Český albín v závislosti na způsobu ustájení**
Volek, Z., Tůmová, E., Chodová, D., Volková, L., Kudrnová, E.
- 4 – Meat production in 2012**
Kameník, J.
- 6 – Development of the cattle-, pig-, sheep and chicken-slaughter in the Czech republic**
Kozák, A.
- 8 – Evaluation of the results of veterinary inspections over the protection of farm animals during slaughter in the Czech Republic**
Voslářová, E., Dousek, J., Bedáňová, I., Pištěková, V., Večerek, V.
- 10 – Stress load in broiler chickens depending on crating periods**
Bedáňová, I., Voslářová, E., Pištěková, V., Chloupek, P., Večerek, V.
- 15 – Shackling of broilers during slaughter process as a stress source affecting haematological profile of broilers**
Bedáňová, I., Voslářová, E., Chloupek, P., Pištěková, V., Večerek, V.
- 20 – Noise exposure as a stress factor at broiler slaughtering**
Bedáňová, I., Chloupek, J., Chloupek, P., Voslářová, E., Pištěková, V., Večerek, V.
- 24 – Ritual slaughter: regulatory responses, consumer choice and labeling strategies**
Conte, F., Quartarone, V., Cubeddu, G. M., Passantino, A.
- 28 – Cutting and mixing, 2. Part: Use of bowl chopper**
Steinhauser, L., Kameník, J.
- 35 – Detection of bone fragments in poultry meat products**
Pospiech M., Randulová Z., Tremlová B., Čáslavková P.
- 37 – Spice in meat products – Fenugreek**
Valchař, P., Sobek, J., Ovísková, V.
- 40 – Results of investigation of finding Flunixin in the horse meat from the horse which was slaughtered for the purpose of processing for human consumption**
Kouba, F., Cipínová, E., Šolová, E., Fleischmannová, H.
- 43 – Vibrio Parahaemolyticus – a Pathogenic Bacterium Found in Sea Fish and Seafood**
Necidová L., Cupáková Š.
- 46 – Chapters of the international food safety standards (IFS, BRC,...): Food allergens control**
Ing. Miroslav Šuška
- 48 – Meat on our plate. Part 5: Ageing of meat – from muscle to meat**
Kameník, J., Steinhauser, L., Steinhauserová, P.
- 53 – The meat quality of the rabbits (breed Czech Albino) depending on the housing character**
Volek, Z., Tůmová, E., Chodová, D., Volková, L., Kudrnová, E.