



- 4 – Balení, plátkování, vážení, etiketování...**
Kameník, J.
- 5 – Moderní formy balení čerstvého výsekového masa od společnosti Sealed Air®**
deRoeck, J., Chomát, P., Kameník, J.
- 9 – Weber® a Interpack 2014 – pestrost požitku**
Motal, P.
- 12 – HPP – nová technologie ke zkvalitnění výrobků v potravinářském průmyslu**
Ludl, S., Kněz, V.
- 16 – Čím, na co a jak etiketovat?**
Hašpl, L.
- 19 – Převazování uzenin spojuje bezpečnost a tradici – Vázané masné výrobky zajišťují hodnotnou prezentaci**
Loeffler, F.
- 21 – Hovězí maso pro výsek: názvosloví a svalová soustava 1. část – maso přední čtvrtě**
Kameník, J., Kašpar, L., Putnová, I., Holubcová, S., Jůza, M.
- 26 – Vliv užitého typu jalovic na kvalitativní parametry jatečného těla a hovězího masa**
Dračková, E., Šubrt, J., Filipčík, R.
- 29 – Vliv genotypu jehňat na růst, základní ukazatele jatečné hodnoty a chemické složení masa**
Kuchťík, J., Zapletal, D., Dračková, E.
- 32 – VFU VETSENSE – software pro senzorní analýzu potravin**
Ježek, F., Bořilová, G.
- 35 – Koření v masných výrobcích Fenykl**
Valchař, P.
- 38 – Trh s drůbežím masem v ČR a ekonomika výkrmu drůbeže**
Teichmanová J., Boudný J.
- 46 – Bakterie mléčného kvašení a jejich vliv na údržnost tepelně opracovaných masných výrobků**
Kameník, J., Dušková, M., Šedo, O., Zdráhal, Z., Lačanin, I.
- 48 – Význam sanitácie v mäso-spracujúcom podniku**
Veszélits Laktičová, K., Sasáková, N., Gregová, G., Ondrašovič, M., Hromada, R.
- 52 – Obsah rtuti v mase a orgánech skotu a prasat**
Drápal, J., Haldová, S., Hedbávný, P.
- 54 – Kadmium a olovo v tkanivách a orgánoch hovädzieho dobytká z priemyselne exponovanej oblasti**
Skalická, M., Koréneková, B.
- 4 – Packagin, slicing, weighing, labelling...**
Kameník, J.
- 5 – Advanced forms of fresh meat packaging from Sealed Air®**
deRoeck, J., Chomát, P., Kameník, J.
- 9 – Weber® and Interpack 2014**
Motal, P.
- 12 – HPP – a new technology for higher food quality**
Ludl, S., Kněz, V.
- 16 – Labelling: what and how?**
Hašpl, L.
- 19 – Tying means product safety and tradition – The string for a high value product presentation**
Loeffler, F.
- 21 – Beef for the retail: nomenclature and musculature**
Kameník, J., Kašpar, L., Putnová, I., Holubcová, S., Jůza, M.
- 26 – The influence of heifers commercial type on the carcass and beef quality**
Dračková, E., Šubrt, J., Filipčík, R.
- 29 – The effect of genotype on growth, basic characteristics of carcass value and chemical composition of meat in lambs**
Kuchťík, J., Zapletal, D., Dračková, E.
- 32 – VFU VETSENSE – software for sensory analysis of food**
Ježek, F., Bořilová, G.
- 35 – Spice in meat products – fennel**
Valchař, P.
- 38 – Poultry market in The Czech Republic and economic situation in poultry fattening**
Teichmanová J., Boudný J.
- 46 – Lactic acid bacteria and their influence on the shelf-life of meat products**
Kameník, J., Dušková, M., Šedo, O., Zdráhal, Z., Lačanin, I.
- 48 – Importance of sanitation in meat processing industry**
Veszélits Laktičová, K., Sasáková, N., Gregová, G., Ondrašovič, M., Hromada, R.
- 52 – Mercury content in meat and offal of cattle and pigs**
Drápal, J., Haldová, S., Hedbávný, P.
- 54 – Cadmium and lead in tissues and organs of livestock from industrial polluted area**
Skalická, M., Koréneková, B.