



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 užitečného 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 dobytku 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.