



**4 – Seminář „Hygiena a sanitace v oboru zpracování masa“ na VFU Brno**

Kameník, J.

**7 – Hygiena a sanitace při produkci masa**

Steinhauserová, I., Hulánková, R., Bořilová, G.

**13 – Kontrola mikrobiologické bezpečnosti masa a masných výrobků na Státním veterinárním ústavu Olomouc v letech 2010–2014**

Bardoň, J., Ondrušková, J., Ambrož, P.

**20 – Výsledky státního veterinárního dozoru nad výrobou potravin živočišného původu v roce 2014**

Váňa, J.

**23 – HOBART – průmyslové myčky, které budou mýt bez vody**

Frková, P.

**26 – Dopravníkové pásy – kritické povrchy pro styk s potravinami**

Galatík, L.

**28 – Sledování čerstvosti masa: Nové možnosti**

Škorpilová, T., Pipek, P., Rajchl, A.

**32 – Vplyv chladienia a mrazenia na histologickú štruktúru svaloviny u jatočnej hydiny**

Maženský, D., Nagy, J., Holovská, K., Flešárová, S.

**35 – Fyzikálně-chemické ukazovatele kvality mäsa králikov divých získaného rozdielnym spôsobom**

Mačanga, J., Koréneková, B., Brenesselová, M., Marcinčák, S., Nagy, J.

**37 – Využitie NMR spektroskopie pri sledovaní vybraných parametrov mäsových výrobkov**

Staruch, L., Mati, M., Pipek, P., Surówka, K.

**40 – Histologický průkaz hořčice v masných výrobcích**

Petrášová, M., Kurciníková, M., Pospiech, M., Tremlová, B., Javůrková, Z.

**42 – Výskyt enteropatogenních yersinií u prasat divokých v České republice**

Lorencová, A., Verbíková, V., Michná, V., Lamka, J., Slaný, M.

**45 – Histochemický průkaz hrachové bílkoviny**

Javůrková, Z., Petrášová, M., Pospiech, M., Tremlová, B.

**48 – Prebiotiká – ich význam a aplikácie v praxi**

Tokošová, S., Hronská, H., Vidová, M., Rosenberg, M.

**50 – Makromineraly a mikromineraly v králičom mäse po podaní epikatechínu a patulínu**

Kalafova, A., Bulla, J., Bucko, O., Polacikova, M., Emrichova, J., Zbynovska, K., Petruska, P., Schneidgenova, M., Chrastinova, L., Ondruska, L., Jurcik, R., Capcarova, M.

**4 – Conference on Hygiene and Sanitation in Meat Processing at University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences Brno**

Kameník, J.

**7 – Hygiene and Sanitation in Meat Processing**

Steinhauserová, I., Hulánková, R., Bořilová, G.

**13 – Microbiological food safety control of meat and meat products in the State Veterinary Institute Olomouc in 2010–2014**

Bardoň, J., Ondrušková, J., Ambrož, P.

**20 – Results of official veterinary controls in the Czech Republic in 2014**

Váňa, J.

**23 – HOBART – warewash systems that will wash without water?**

Frková, P.

**26 – Conveyor belts - critical surfaces for food contact**

Galatík, L.

**28 – Monitoring of the meat freshness: New possibilities**

Škorpilová, T., Pipek, P., Rajchl, A.

**32 – Effect of chilling and freezing on histological structure in slaughter poultry**

Maženský, D., Nagy, J., Holovská, K., Flešárová, S.

**35 – Physical-chemical indicators of quality of wild rabbit meat obtained in different ways**

Mačanga, J., Koréneková, B., Brenesselová, M., Marcinčák, S., Nagy, J.

**37 – The use of NMR spectroscopy in analyses of selected characteristics of meat products**

Staruch, L., Mati, M., Pipek, P., Surówka, K.

**40 – Histological detection mustard in the meat products**

Petrášová, M., Kurciníková, M., Pospiech, M., Tremlová, B., Javůrková, Z.

**42 – Prevalence of enteropathogenic *Yersinia* spp. in wild boars in the Czech Republic**

Lorencová, A., Verbíková, V., Michná, V., Lamka, J., Slaný, M.

**45 – Histochemical Detection of Pea Protein**

Javůrková, Z., Petrášová, M., Pospiech, M., Tremlová, B.

**48 – Prebiotics – their importance and application in practice**

Tokošová, S., Hronská, H., Vidová, M., Rosenberg, M.

**50 – Macrominerals and microminerals in rabbit meat after application of epicatechin and patulin**

Kalafova, A., Bulla, J., Bucko, O., Polacikova, M., Emrichova, J., Zbynovska, K., Petruska, P., Schneidgenova, M., Chrastinova, L., Ondruska, L., Jurcik, R., Capcarova, M.