



4 – Přídavné látky – hledání rovnováhy
Polák, P.

6 – Strojně oddělené maso – legislativní požadavky a způsoby detekce
Kameník, J., Pospiech, M.

12 – Složení vepřového sádla jako suroviny v masné výrobě
Pipek, P., Rohlík, B., Potůček, T., Šimoniová, A.

16 – Koření pro výrobu fermentovaných salámů
Jandásek, J.

21 – Koření v masných výrobcích – Saturejka
Ovísková, V., Valchař, P.

25 – „S“ jako solení
Kameník, J., Král, O.

32 – Umělá obalová střeva pro masný průmysl
Šerhák, D.

37 – Instrumentální hodnocení textury a barvy masa a masných výrobků
Saláková, A.

43 – Výzkum v oblasti bezpečnosti potravin (FRST-NET); první část: Problémy vztahující se k zdravotní nezávadnosti masa na úrovni jatek
Buncic, S., Steinhauserova, I., Smulders, F.J.M., Paulsen, P., Braun, P.G., Albert, T., Steinhauser, L.

51 – Clean Card® Pro – nový produkt pro kontrolu sanitace
Steinhauserová I., Svobodová I., Bořilová G.

53 – Řízení procesů z pohledu výrobních norem IFS/BRC
Krieg, P.

55 – Obsah ftalátů v primárních obaloch pre mäsové výrobky v ČR
Puškárová, L., Jarošová, A., Kameník, J.

57 – Vliv plemenné příslušnosti býků na chemické složení a senzorické charakteristiky masa
Bureš, D., Bartoň, L.

61 – Vplyv vákuového balenia na trvanlivosť pštosieho mäsa
Jevinová, P., Pipová, M., Koreněková, B., Nagyová, M.

4 – Food Additives – searching for balance
Polák, P.

6 – Mechanically separated meat-legislative requirements and methods of detection
Kameník, J., Pospiech, M.

12 – Composition of pork lard in meat production
Pipek, P., Rohlík, B., Potůček, T., Šimoniová, A.

16 – Spices for production of fermented sausages
Jandásek, J.

21 – Spices in meat industry – Savory
Ovísková, V., Valchař, P.

25 – “S” – salting in meat processing technology
Kameník, J., Král, O.

32 – Artificial casings for meat industry
Šerhák, D.

37 – Instrumental measurement of texture and colour of meat and meat products
Saláková, A.

43 – The Food Research, Safety and Training Network (FRST-NET) initiative; step one: Issues relevant for meat safety assurance at abattoir level
Buncic, S., Steinhauserova, I., Smulders, F.J.M., Paulsen, P., Braun, P.G., Albert, T., Steinhauser, L.

51 – Clean Card® Pro – new product for sanitation inspection
Steinhauserová I., Svobodová I., Bořilová G.

53 – Process management from the IFS/BRC perspectives
Krieg, P.

55 – Content of phthalates in primary packagings for meat products in the Czech Republic
Puškárová, L., Jarošová, A., Kameník, J.

57 – Chemical composition and sensory characteristics of meat from Aberdeen Angus, Gascon, Holstein and Czech Fleckvieh bulls
Bureš, D., Bartoň, L.

61 – Effect of vacuum packaging on shelf-life of ostrich meat
Jevinová, P., Pipová, M., Koreněková, B., Nagyová, M.