



4 – Bratwurst – klobása k opékání
Jandásek, J., Ošfádalová, M.

9 – Koření v masných výrobcích
Bobkový list
Valchař, P.

12 – Imunofluorescenční detekce
sójového proteinu v drobných
masných výrobcích
Talandová, M., Pospiech, M.,
Tremlová, B.

16 – Svalová soustava – základ
masa jatečných zvířat
1. část: Svaly hlavy a plece (prase
domácí)
Kašpar, L., Kameník, J., Putnová, I.,
Holubcová, S., Jůza, M.

23 – Hodnocení sensorických
vlastností vyzrálého hovězího masa
Steinhausarová, I., Ježek, F.,
Nečada, V.

28 – Vybrané chemické projevy
kažení masa
Saláková, A.

32 – Cholesterol a jeho oxidačné
produkty
Hodulová L., Vorlová L.,
Borkovcová I., Bauer A., Vali S.

37 – Vlastnosti salmonel a jejich
výskyt v potravinovém řetězci
člověka
Hulánková, R.

44 – Souvislost pH a barvy masa
Šimoniová, A., Skřivánek, A.,
Škorpilová, T., Pipek, P.

47 – Porovnání kvality masa nutrií
a králíků
Tůmová, E., Hrstka, Z.

51 – Aktuální rizika echinokokózy
Juránková, J.

54 – Organizační struktura
masozpracujícího podniku
Ptáček, P.

4 – Bratwurst – grill sausage
Jandásek, J., Ošfádalová, M.

9 – Spice in meat products – bay
leaf
Valchař, P.

12 – Immunofluorescent detection
of soy protein in Frankfurters
Talandová, M., Pospiech, M.,
Tremlová, B.

16 – Musculature – the basis of
meat
Kašpar, L., Kameník, J., Putnová, I.,
Holubcová, S., Jůza, M.

23 – Sensory evaluation of aged
beef
Steinhausarová, I., Ježek, F.,
Nečada, V.

28 – Selected chemical displays on
meat spoilage
Saláková, A.

32 – Cholesterol and cholesterol
oxidation products
Hodulová L., Vorlová L.,
Borkovcová I., Bauer A., Vali S.

37 – Characteristics of Salmonella
and its occurrence in the food chain
Hulánková, R.

44 – Relation between meat pH and
colour
Šimoniová, A., Skřivánek, A.,
Škorpilová, T., Pipek, P.

47 – Comparison of rabbit and
nutria meat quality
Tůmová, E., Hrstka, Z.

51 – Current risk of echinococcosis
Juránková, J.

54 – Organization structure of a
meatprocessing company
Ptáček, P.