



- 4 – Historie dušené šunky v Čechách**  
Budig, J.
- 8 – Výroba celosvalových, tepelně opracovaných masných výrobků z pohledu přídatných látek**  
Král, O.
- 16 – Míchačky pomáhají při výrobě šunek**  
Moderní technika zvyšuje aktivaci bílkovin a rovnoměrné rozložení přísad  
Loeffler, F.
- 20 – Obaly pro celosvalové výrobky**  
Šerhagl, D.
- 23 – Koleno – oblíbená specialita**  
Jandásek, J., Ovíšková, V.
- 27 – Poznatky z vplyvu tepelného opracovania bravčového mäsa pre potreby spoločného stravovania**  
Staruch, L., Matij, M.
- 33 – Ošetření tepelně opracovaných masných výrobků vysokým tlakem**  
Škorpilová, T., Šestáková, B., Šimoniová, A., Pipek, P.
- 37 – Hovězí maso pro výsek: názvosloví a svalová soustava**  
**2. část – maso zadní čtvrtě**  
Kameník, J., Kašpar, L., Putnová, I., Holubcová, S., Jůza, M.
- 41 – Koření v masných výrobcích**  
**Petržel**  
Valchař, P.
- 44 – Nové metody při hodnocení rizik spojených s cysticercózou skotu**  
Koudela, B.
- 46 – Monitoring *Yersinia enterocolitica* v rizikových potravinách – máme sa čoho obávať?**  
Cabanová, L., Čuvalová, Z.
- 49 – *Staphylococcus aureus*: vlastnosti a význam v oboru zpracování masa**  
Svobodová, I.
- 54 – Problémy kontaminace zvěřiny olovem z pohledu veterinárního dozoru**  
Drápal, J., Ruprich, J., Šťastný, K.
- 56 – Monitoring esterů kyseliny ftalové v obalech masných výrobků**  
Bogdanovičová, S., Jarošová, A., Kameník, J.
- 59 – Klesající rentabilita a likvidita podniků masného průmyslu**  
Ptáček, P.
- 62 – Nové knihy z našeho oboru**
- 4 – History of the cooked ham production in Bohemia**  
Budig, J.
- 8 – Cooked whole-muscle products from the ingredients perspective**  
Král, O.
- 16 – The use of mixers in the production of ham**  
Loeffler, F.
- 20 – Casings for the whole-muscle products**  
Šerhagl, D.
- 23 – Pork knee, stifle joint, shank, hock – popular specialties**  
Jandásek, J., Ovíšková, V.
- 27 – The knowledge of the influence of heat treatment of pork for the catering**  
Staruch, L., Matij, M.
- 33 – Pressurisation of heat treated meat products**  
Škorpilová, T., Šestáková, B., Šimoniová, A., Pipek, P.
- 37 – Beef for the retail: nomenclature and musculature.**  
**2: meat of hindquarter**  
Kameník, J., Kašpar, L., Putnová, I., Holubcová, S., Jůza, M.
- 41 – Spice in meat products – parsley**  
Valchař, P.
- 44 – New methods for the risk assessment associated with bovine cysticercosis**  
Koudela, B.
- 46 – Monitoring of *Yersinia enterocolitica* in a risky food – have we anything to worry about?**  
Cabanová, L., Čuvalová, Z.
- 49 – *Staphylococcus aureus*: characteristics and importance in meat processing**  
Svobodová, I.
- 54 – Problems of lead contamination of wild game meat from the view of veterinary supervision**  
Drápal, J., Ruprich, J., Šťastný, K.
- 56 – Monitoring of phthalic acid esters in packaging of meat products**  
Bogdanovičová, S., Jarošová, A., Kameník, J.
- 59 – Decreasing Rate of Profit and Liquidity of Meat Processing Companies**  
Ptáček, P.
- 62 – New books about meat processing published by University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences Brno**