



- 4 – Mikroorganismy ve fermentovaných salámech a klobásách**
Baláš, J.,
- 7 – Výroba startovacích kultur**
Andersen, L.
- 12 – Salám Herkules – významný produkt skupiny trvanlivých fermentovaných salámů v Čechách**
Kameník, J.
- 16 – Umělé potravinářské obaly pro trvanlivé masné výrobky**
Šerhagl, D.
- 20 – Vodní aktivita a sorpční izotermy vlhkosti potravin**
Langová, J., Štencl, J.
- 25 – Quick-Dry-Slice (QDS) – technologie výroby plátkovaných trvanlivých fermentovaných salámů**
Saláková, A., Kameník, J.
- 29 – Obliba vybraných druhů mas mezi mladými konzumenty**
Samková, E., Hasoňová, L., Mach, K., Smetana, P., Kala, R.
- 32 – Učňovské školství v oboru Řezník – uzenář očima středních odborných škol a učilišť**
Špička, J., Náglová, Z.
- 38 – Domácí porážky skotu mladšího 24 měsíců ve Zlínském kraji za období uplynulých tří let (2012–2014)**
Čechová, M.
- 44 – Výskyt *Toxoplasma gondii* u prasat domácích a divokých chovaných v různých produkčních systémech**
Slaný, M., Reslová, N., Lamka, J., Babák, V., Lorencová, A.
- 48 – Metody skríningu reziduí antibiotik v hydinovom mäse a orgánech**
Poláková, Z., Kožárová, I.
- 51 – Skrínung reziduí antibiotik v tkanivách brojlerových kurčiat**
Poláková, Z., Kožárová, I.
- 56 – Bakteriocínová substancia durancín-like ED26E/7 a jej experimentálne využitie v chove brojlerových králikov**
Lauková, A., Chrastinová, L., Kandričáková, A., Ščerbová, J., Plachá, I., Pogány Simonová, M., Čobanová, K., Formelová, Z., Ondruška, L., Stropfiová, V.
- 59 – Seminár „Legislatívni požiadavky na označování masa a masných výrobků“ na VFU Brno**
- 4 – Bacteria in dry fermented sausages**
Baláš, J.,
- 7 – Production of starter cultures**
Andersen, L.
- 12 – Dry fermented sausage Herkules (Czech Republic)**
Kameník, J.
- 16 – Artificial casings for dry and fermented salamis**
Šerhagl, D.
- 20 – Water activity and moisture sorption isotherms of food**
Langová, J., Štencl, J.
- 25 – Quick-Dry-Slice (QDS) – new technology for preparing sliced dry fermented sausages**
Saláková, A., Kameník, J.
- 29 – Preferences of selected kinds of meat among young consumers**
Samková, E., Hasoňová, L., Mach, K., Smetana, P., Kala, R.
- 32 – Apprentice education in the meat processing industry – the vocational schools' point of view**
Špička, J., Náglová, Z.
- 38 – Home slaughter of cattle younger than 24 months in the Zlin Region in the period of the past 3 years (2012–2014)**
Čechová, M.
- 44 – The occurrence of *Toxoplasma gondii* in pigs and wild boars bred in different production systems**
Slaný, M., Reslová, N., Lamka, J., Babák, V., Lorencová, A.
- 48 – Methods for the screening of antibiotic residues in poultry meat and organs**
Poláková, Z., Kožárová, I.
- 51 – Screening of antibiotic residues in the tissues of broiler chickens**
Poláková, Z., Kožárová, I.
- 56 – Bacteriocin substance durancin-like ED26E/7 and its experimental use in broiler rabbits**
Lauková, A., Chrastinová, L., Kandričáková, A., Ščerbová, J., Plachá, I., Pogány Simonová, M., Čobanová, K., Formelová, Z., Ondruška, L., Stropfiová, V.
- 59 – Conference „Food law requirements for labelling of fresh meat and processed meats“**