



- 4 – Ministerstvo zemědělství spravuje agendu přídatných látek v rámci celého potravinářského spektra – rozhovor s MUDr. Vierou Šedivou, náměstkyní ministra zemědělství ČR**
Kameník, J.
- 5 – Glutamát sodný – musíme se bát?**
Panovská, Z., Ilko, V.
- 11 – Kompetence v oblasti schvalování přídatných látek jsou nyní na Evropské komisi – rozhovor s Ing. Danielu Winklerovou, vedoucí oddělení pro speciální druhy potravin a národní referenční laboratoře pro potravinářská aditiva Státního zdravotního ústavu v Praze**
Kameník, J.
- 12 – Potravinářská barviva ke zlepšení i stabilizaci barvy masných výrobků**
Kameník, J., Baláš, J.
- 20 – Trendem je a bude snižování přídatných látek – Anketa časopisu Maso na téma „Přídatné látky v oboru zpracování masa“**
Kameník, J.
- 27 – Vlákna a její význam ve výrobcích z mletého masa – Výrobky řady Vitacel® otevírají nové možnosti**
Honzík, Z.
- 29 – Na komponentech záleží Inteligentní automatizace jako klíč k vyšší hygieně, bezpečnosti potravin a efektivitě**
Zerle, J.
- 33 – Vliv oxidace lipidů na kvalitu masa a masných výrobků**
Králová, M.
- 37 – Produkcia prírodných aróm pomocou baktérií**
Vidová, M., Křištofiková, L., Rebroš, M., Rosenberg, M.
- 40 – Kontaminace masných výrobků bakterií *Listeria monocytogenes***
Brychta, J., Klímová, E., Brychta, T., Bulawová, H.
- 45 – Specifikovaný rizikový materiál a jeho množství vznikající po porážce skotu**
Vařechová, E.
- 49 – Malachitová zeleň u sladkovodních ryb v České republice**
Haldová, S., Drápal, J., Honzlová, A.
- 52 – Význam vhodného výběru ryb pre konzumentov s histamínovou intoleranciou**
Dičáková, Z., Paulsen, P., Bystrický P.
- 55 – Využitie probiotík v akvakultúre lososovitých rýb**
Fečkaninová, A., Popelka, P., Koščová, J., Mudroňová, D.
- 58 – Plán jednotlivých čísel časopisu Maso, ročník 2016**
- 4 – Interview with Dr. Viera Šedivá, Deputy Minister, Ministry of Agriculture of the Czech Republic**
Kameník, J.
- 5 – Glutamate. Do we need to worry?**
Panovská, Z., Ilko, V.
- 11 – Interview with Daniela Winklerová, M.Sc., Head of Unit for Special Kinds of Food, NRL for Food Additives**
Kameník, J.
- 12 – Food colours for improvement and stabilization of the colour of meat products**
Kameník, J., Baláš, J.
- 20 – Debate on food additives in meat processing**
Kameník, J.
- 27 – Fiber and its effect in meat processing**
Honzík, Z.
- 29 – Intelligent Automation as the key factor to the improved hygiene, food safety and effectiveness**
Zerle, J.
- 33 – Effect of lipid oxidation on meat and meat products quality**
Králová, M.
- 37 – Production of natural aromas with bacteria**
Vidová, M., Křištofiková, L., Rebroš, M., Rosenberg, M.
- 40 – Meat products contamination by *Listeria monocytogenes***
Brychta, J., Klímová, E., Brychta, T., Bulawová, H.
- 45 – Specified risk material and its quantity of emerging after slaughter bovine animals**
Vařechová, E.
- 49 – Malachite green in the fresh water fish in the Czech Republic**
Haldová, S., Drápal, J., Honzlová, A.
- 52 – Význam vhodného výberu rýb pre konzumentov s histamínovou intoleranciou**
Dičáková, Z., Paulsen, P., Bystrický P.
- 55 – The importance of proper selection of fish for consumers with histamine intolerance**
Fečkaninová, A., Popelka, P., Koščová, J., Mudroňová, D.
- 58 – Journal Maso 2016 – issue schedule**