



- 4 – SIAL 2014 – inspirace pro potravináře**
Kameník, J.
- 7 – Distribuční kanály pro maso a masné výrobky**
Klánová, E.
- 14 – České masné výrobky v maloobchodních prodejnách zahraničních řetězců – srovnání současnosti s rokem 2012**
Mikócziová, V., Kameník, J.
- 22 – Příjemné a moderní prostředí pro zákazníky: Budování vlastních prodejen jako faktor stabilizace tržeb – anketa časopisu Maso**
Kameník, J.
- 24 – Bílá klobása – Weißwurst – „klobása, která nesmí slyšet polední zvony“**
Jandásek, J., Dederer, I.
- 30 – Stroj určuje kvalitu výrobku – Výroba tepelně opracovaných výrobků s vysoce výkonnými stroji na zpracování potravin**
Seydelmann, A.
- 34 – Hodnocení postupů rozmrazování masa při výrobě masných výrobků**
Pohůnek, V., Hrubý, P., Ševčík, R., Smolka, B.
- 37 – Posílení bezpečnosti masných polotovarů s využitím ochranných kultur**
Baláš, J.
- 39 – Enterotoxigenní potenciál bakterií *Staphylococcus aureus* izolovaných z různých tržních druhů masa**
Koukalová, K., Koláčková, I., Karpíšková, R.
- 41 – Výskyt *Helicobacter* spp. v trávicím traktu brojlerových kuřat**
Przybylová, R., Svobodová, I., Bořilová, G.
- 44 – Koření v masných výrobcích – Vanilka**
Valchař, P.
- 47 – Stanovení lipoperoxidace vybraných druhů masa**
Hostovský, M., Fuksová, M., Nekvapil, T., Kopřiva, V.
- 49 – Karagenany v masném průmyslu – detekce pomocí mikroskopických metod**
Bednářová, M., Pospiech, M., Jandásek, J., Tremlová, B.
- 53 – Novela zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách z pohledu veterinárního dozoru**
Malena, M., Kozák, A.
- 4 – SIAL 2014 – inspiration for the food industry**
Kameník, J.
- 7 – Distribution channels for meat and meat production**
Klánová, E.
- 14 – Czech meat products on the shelves of foreign retail chains – comparison of 2014 to 2012**
Mikócziová, V., Kameník, J.
- 22 – Expansion of company stores as a factor in stabilization of the sales: survey of Maso journal**
Kameník, J.
- 24 – White sausage – Weißwurst – “Sausage, which mustn’t hear the noon bells”**
Jandásek, J., Dederer, I.
- 30 – Manufacture of cooked meat products using Seydelmann machines**
Seydelmann, A.
- 34 – Assessment defrost meat in the production of meat products**
Pohůnek, V., Hrubý, P., Ševčík, R., Smolka, B.
- 37 – Adding safety to your prepared meat**
Baláš, J.
- 39 – The enterotoxigenic potential of *Staphylococcus aureus* isolated from different types of retail meats**
Koukalová, K., Koláčková, I., Karpíšková, R.
- 41 – Occurrence of *Helicobacter* spp. in the digestive tract of broiler chickens**
Przybylová, R., Svobodová, I., Bořilová, G.
- 44 – Spice in meat products – vanilla**
Valchař, P.
- 47 – Determination of lipid peroxidation in selected meats**
Hostovský, M., Fuksová, M., Nekvapil, T., Kopřiva, V.
- 49 – Carrageenans in Meat Industry – Detection Using Microscopic Methods**
Bednářová, M., Pospiech, M., Jandásek, J., Tremlová, B.
- 53 – Amendment to the Act 110/1997 Sb. on foodstuffs from the veterinary control perspective**
Malena, M., Kozák, A.