



- 4 – Vliv způsobu omráčení jatečných prasat na vybrané ukazatele krevní plazmy a hodnoty pH<sub>i</sub>**  
Kameník, J., Conte, F., Voslářová, E., Blahová, J., Maršálek, P., Bedáňová, I., Večerek, V.
- 8 – Návrat k soběstačnosti v produkci vepřového masa u nás není v nejbližší době pravděpodobný**  
Rozhovor s Ing. Karlem Uttendorfským, nákupním ředitelem společnosti MASO UZENINY POLIČKA, a. s.  
Kameník, J.
- 12 – Zhodnocení výskytu nálezů na orgánových systémech a výskytu technologického poškození při porážce skotu, prasat, ovcí, koz a drůbeže na vybraných jatkách v České republice**  
Morkus, T., Večerek, V.
- 18 – Správná hygienická praxe na jatkách podle UECBV**  
Katina, J., Kameník, J.
- 24 – Dokonale upravené maso láká ke koupi – Pro perfektní opracování nabízí Weber stroje na míru**  
Sienk, T., Bodenwerder, Německo
- 27 – Změna barvy a ztráty šťávy odkapáním u vepřového masa po působení ionizujícího záření**  
Dvořák, P., Doležalová, J., Beňová, K., Máté, D., Kovářik, L.
- 31 – Úřední kontroly SZPI v obchodní síti v roce 2017: masné a rybí výrobky**  
Kavka, M.
- 37 – Podmínky chlazení a mražení masa – vliv na údržnost a zdravotní nezávadnost**  
Svobodová, I., Bořilová, G., Hulánková, R.
- 42 – Wagyu (2. část)**  
Valenta, J.
- 48 – Technologie ConPro pro alternativní technologické obaly mělných výrobků**  
Betz, M.
- 51 – Rozlišení κ, ι a λ-karagenanů pomocí obrazové analýzy**  
Bartlová, M., Javůrková, Z., Pospiech, M., Bartl, P., Luňáková, L., Běhalová, H., Tremlová, B.
- 54 – Rtuť ve svalovině ryb z řeky Labe a jejích přítoků**  
Novotná Kružíková, K., Říhová, D., Svobodová, Z.
- 57 – Koření v masných výrobcích – Černucha setá**  
Valchař, P.
- 4 – Effect of stunning methods on selected blood plasma parameters and pH<sub>i</sub> of slaughter pigs**  
Kameník, J., Conte, F., Voslářová, E., Blahová, J., Maršálek, P., Bedáňová, I., Večerek, V.
- 8 – Interview with Ing. Karel Uttendorfský, purchasing director of MASO UZENINY POLIČKA, a.s.**  
Kameník, J.
- 12 – Evaluation of the occurrence of patho-anatomical findings and the occurrence of technological damage in the slaughter of cattle, pigs, sheep, goats and poultry at selected slaughterhouses in the Czech Republic**  
Morkus, T., Večerek, V.
- 18 – Good Practices in Slaughter Hygiene according to UECBV**  
Katina, J., Kameník, J.
- 24 – Skinners by Weber for the perfect fresh meat processing**  
Sienk, T., Bodenwerder, Německo
- 27 – Change of color and loss of juice by dripping in pork after exposure to ionizing radiation**  
Dvořák, P., Doležalová, J., Beňová, K., Máté, D., Kovářik, L.
- 31 – The results of official controls in the Czech retail in 2017 by Czech agriculture and food inspection authority: meat products, fish products**  
Kavka, M.
- 37 – Parameters of chilling and freezing of meat – impact on shelf life and safety**  
Svobodová, I., Bořilová, G., Hulánková, R.
- 42 – Wagyu (Part 2)**  
Valenta, J.
- 48 – ConPro Technology for alternative comminuting products**  
Betz, M.
- 51 – Identification of κ, ι, λ-carrageenan by image analysis**  
Bartlová, M., Javůrková, Z., Pospiech, M., Bartl, P., Luňáková, L., Běhalová, H., Tremlová, B.
- 54 – Mercury in the muscle of fish from the Elbe river and its tributaries**  
Novotná Kružíková, K., Říhová, D., Svobodová, Z.
- 57 – Spice in meat products – Black cumin**  
Valchař, P.