



**4 – Rozdíly jakostních parametrů
Gothajského salámu v závislosti
na směsi koření a obsahu soli**

Jůzl, M., Burianová, T., Jarošová, A.

**7 – Víc škody jak užitku?
Náhrada NaCl chloridem draselným
nemusí být jenom o hořké chuti**

Kameník, J.

**12 – Koření má pro člověka
neocenitelnou hodnotu
Rozhovor s Ing. Zdeňkem Skalou,
jednatel společnosti Lay Koření**

Kameník, J.

**16 – Ošetření povrchu trvanlivých
fermentovaných salámů k zabránění
tvorby bílého povlaku**

Walz, F. H., Gibis, M., Steppan, R.,
Dalferth, A., Herrmann, K., Weiss, J.

**24 – Perspektivy a využití merlíkové
a jáhlové mouky do masných
výrobků**

Gál, R., Burešová, I., Zacharová, M.,
Petrželová, M.

**29 – Spišské párky – tradícia
s nedostatky**

Turek, P.

**32 – Výkrmnost, složení jatečného
těla a kvalita masa býků a jalovic
českého strakatého skotu**

Bureš, D., Bartoň, L., Lebedová, N.,
Fořtová, J.

**38 – Vliv plemene na kvalitu
jehněčího masa**

Dračková, E., Janoš, T., Filipčík, R.

**41 – Uplatnenie personálnej hygieny
v mäsopracujúcom priemysle**

Vargová M., Veszelits Laktičová
K., Pošiváková T., Hromada R.,
Toropilová D.

**44 – Nutriční hodnota bezobratlých
živočichů z pohledu výživy**

Suchý, P., Straková, E., Macháček, M.

**47 – Pozvánka na konferenci
Hygiena a technologie potravin –
XLVIII. Lenfeldovy a Höklovy dny**

**48 – Pozvánka na seminář Balení
masa a masných výrobků, 7. června
2018, VFU Brno**

**4 – Differences in quality parameters
of Gothajský salám depending on
spice mixtures and salt content**

Jůzl, M., Burianová, T., Jarošová, A.

**7 – More risk as a benefit? Replace
sodium chloride with potassium
chloride may not just be a bitter
taste**

Kameník, J.

**12 – Interview with Dipl.-Ing. Zdeněk
Skala, managing director of LAY
KOŘENÍ s.r.o.í**

Kameník, J.

**16 – Surface treatment of dry
fermented sausages to inhibit
efflorescence formation**

Walz, F. H., Gibis, M., Steppan, R.,
Dalferth, A., Herrmann, K., Weiss, J.

**24 – Perspective and use of quinoa
and millet flour into meat products**

Gál, R., Burešová, I., Zacharová, M.,
Petrželová, M.

**29 – Spišské párky (Spiš
frankfurters) – tradition with
shortcomings**

Turek, P.

**32 – Fattening performance, carcass
composition and meat quality of
bulls and heifers of Czech Fleckviech
cattle**

Bureš, D., Bartoň, L., Lebedová, N.,
Fořtová, J.

**38 – Effect of breed on lamb meat
quality**

Dračková, E., Janoš, T., Filipčík, R.

**41 – Application of personal hygiene
in the meat processing industry**

Vargová M., Veszelits Laktičová
K., Pošiváková T., Hromada R.,
Toropilová D.

**44 – Nutrition value of invertebrate
animals from a nutritional point of
view**

Suchý, P., Straková, E., Macháček, M.

**47 – Invitation to the conference
XLVIII. Lenfeldovy a Höklovy dny**

**48 – Invitation to the seminar:
Packaging of meat and meat
products, 7th June 2018, VFU Brno**