



- 4 – Logistika v oboru zpracování masa**  
Kameník, J.
- 8 – Smooth SuperDrive™ a v potravinářství?**  
Galatík, L.
- 11 – Švédská společnost Lindvalls Chark spoléhá na robotické technologie**
- 13 – Moderní technika usnadňuje manipulaci – Automatické plnění udiřenských vozíků zlepšuje pracovní podmínky a zvyšuje produktivitu**  
Hofschulte, J.
- 14 – Spotřebitel oceňuje kolagenní obaly – Studie ukázala, že hlavní vlastnosti těchto technologických obalů vyhovují přáním zákazníka**  
Hell, R.
- 17 – Šetrný přístup ke zdrojům při zachování plné chuti – Uzení s přečištěnými primárními kouřovými produkty ušetří až 80 % emisí oxidu uhličitého**  
Vogel, U.
- 20 – Využití blízké infračervené spektrometrie pro stanovení kvality masa**  
Králová, M., Procházková, Z., Saláková, A., Kameník, J., Vorlová, L.
- 24 – Hodnocení barvy vepřového masa 45 minut a 24 hodin po poražení**  
Saláková, A., Kameník, J., Kašpar, L.
- 26 – Vybrané vlastnosti výsekového masa a které faktory je ovlivňují**  
Kameník, J.
- 34 – Sledování reziduí hormonálně účinných a nepovolených látek v potravinových surovinách živočišného původu**  
Rejtharová, M., Hera, A.
- 39 – Genetická diverzita kmenů *Listeria monocytogenes* izolovaných z procesu výroby potravin použitím molekulární typizace**  
Véghová, A., Kaclíková, E., Minarovičová, J., Koreňová, J., Siekel, P.
- 41 – Mastné kyseliny v rybím tuku různých druhů lososovitých ryb ve vztahu k použitému krmivu**  
Kleinová, J., Mareš, J., Brabec, T., Geršl, M.
- 44 – Bezpečnost a rizika používání karagenanů v masném průmyslu**  
Pospiech, M., Bednářová, M., Tremlová, B., Jandásek, J.
- 48 – Sankce určují vývoj Ekonomický vliv ruského embarga na dovoz masa na trhy v EU**  
Krug, O., Efken, J.
- 51 – Koření v masných výrobcích Křen selský**  
Valchař, P.
- 4 – Logistics in the meat processing**  
Kameník, J.
- 8 – Smooth SuperDrive™ in food processing?**  
Galatík, L.
- 11 – Swedish company Lindvalls Chark relies on robot technology. An Interview**
- 13 – Automatic loading of smoke trolleys improves working conditions and can increase productivity**  
Hofschulte, J.
- 14 – Consumers appreciate collagen casings**  
Hell, R.
- 17 – Smoking with liquid smoke can save up to 80 % carbon dioxide emissions**  
Vogel, U.
- 20 – Determination of the meat quality by near infrared spectrometry**  
Králová, M., Procházková, Z., Saláková, A., Kameník, J., Vorlová, L.
- 24 – Evaluation of colour of pork meat 45 minutes and 24 hours after slaughter**  
Saláková, A., Kameník, J., Kašpar, L.
- 26 – Selected meat quality traits and their influencing factors**  
Kameník, J.
- 34 – Residue monitoring of hormonally active and prohibited substances in food materials of animal origin**  
Rejtharová, M., Hera, A.
- 39 – Genetic diversity of *Listeria monocytogenes* strains isolated from food production chain using molecular typing**  
Véghová, A., Kaclíková, E., Minarovičová, J., Koreňová, J., Siekel, P.
- 41 – The fatty acids in fish oil of salmonids in relation to different feeds**  
Kleinová, J., Mareš, J., Brabec, T., Geršl, M.
- 44 – Carrageenans in Meat Production – Risk and Safety**  
Pospiech, M., Bednářová, M., Tremlová, B., Jandásek, J.
- 48 – Economic impact of the Russian embargo on markets in the EU**  
Krug, O., Efken, J.
- 51 – Spice in meat products – Horseradish**  
Valchař, P.