



**4 – Seminář o technologii, technice a hygieně produkce jemně mēlných tepelně opracovaných masných výrobků na VFU Brno**  
Kameník, J.

**8 – Výzkum spotřebitelského chování při výběru a konzumaci párků v České republice**  
Rosenbach, P.

**12 – Pridavné látky v masových výrobcích**  
**Zahusťovadlá, želirující látky**  
Pospiech, M., Marcinčák, S., Turek, P.

**27 – Mikroskopická detekce izolovaných vepřových bílkovin v drobných masných výrobcích**  
Petrášová, M., Zichová, E., Pospiech, M., Tremlová, B., Javůrková, Z.

**30 – Charakteristika bakterií *Listeria monocytogenes* izolovaných od lidí a z potravin živočišného a rostlinného původu**  
Tomáščíková, Z., Karpíšková, R.

**34 – Vztah mezi mortalitou dojnic přepravovaných na jatky a ročním obdobím**  
Šimová, V., Večerek, V., Voslářová, E., Bedáňová, I.

**39 – Ovlivnění kvality jatečného těla a masa krav výběrem genotypu skotu**  
Dračková, E., Šubrt, J., Filipčík, R.

**42 – Vplyv humínových kyselín na oxidačnú stabilitu mrazeného hydínového mäsa**  
Reitznerová A., Nagy J., Marcinčák S., Mačanga J., Vaško L., Vašková J., Poláková Z.

**44 – Mikrobiologická kvalita chlazených a mrazených pstruhov a filiet zo pstruha**  
Popelka, P., Jevinová, P., Roba, P., Marcinčák, M.

**48 – Porovnání kvality DNA u technologicky opracované svaloviny tuňáka žlutoploutvého**  
Pospíšilová, E., Piskatá, Z.

**50 – Koření v masných výrobcích**  
**Citronová tráva – voňka citronová (citronela)**  
Valchař, P.

**53 – XLVI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin**

**4 – Conference on Technology and Production hygiene of the cooked emulsified meat products at University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences Brno**  
Kameník, J.

**8 – Research on consumer behaviour in the selection and consumption of frankfurters in the Czech Republic**  
Rosenbach, P.

**12 – Food additives in meat products – thickeners, gelling agents**  
Pospiech, M., Marcinčák, S., Turek, P.

**27 – Microscopic detection of porcine protein isolated in cooked meat products**  
Petrášová, M., Zichová, E., Pospiech, M., Tremlová, B., Javůrková, Z.

**30 – Characterization of bacteria *Listeria monocytogenes* isolated from humans and food of animal and plant origin**  
Tomáščíková, Z., Karpíšková, R.

**34 – Relationship between mortality in dairy cows transported for slaughter and season of the year**  
Šimová, V., Večerek, V., Voslářová, E., Bedáňová, I.

**39 – The effect of cows genotype on their carcass and meat quality**  
Dračková, E., Šubrt, J., Filipčík, R.

**42 – The effect of humic acids on oxidative stability of frozen chicken meat**  
Reitznerová A., Nagy J., Marcinčák S., Mačanga J., Vaško L., Vašková J., Poláková Z.

**44 – Microbiological quality of fresh and frozen trout and trout fillets**  
Popelka, P., Jevinová, P., Roba, P., Marcinčák, M.

**48 – Comparison of DNA quality in processed muscle of yellowfin (*Thunnus albacares*)**  
Pospíšilová, E., Piskatá, Z.

**50 – Spice in meat products – Lemongrass**  
Valchař, P.

**53 – Symposium CzechFoodChem XLVI – new trends in food production, chemistry and analysis**