



**4 – Bratwurst – klobása k opékání**  
Jandásek, J., Ošfádalová, M.

**9 – Koření v masných výrobcích**  
**Bobkový list**  
Valchař, P.

**12 – Imunofluorescenční detekce**  
**sójového proteinu v drobných**  
**masných výrobcích**  
Talandová, M., Pospiech, M.,  
Tremlová, B.

**16 – Svalová soustava – základ**  
**masa jatečných zvířat**  
**1. část: Svaly hlavy a plece (prase**  
**domácí)**  
Kašpar, L., Kameník, J., Putnová, I.,  
Holubcová, S., Jůza, M.

**23 – Hodnocení sensorických**  
**vlastností vyzrálého hovězího masa**  
Steinhausarová, I., Ježek, F.,  
Nečada, V.

**28 – Vybrané chemické projevy**  
**kažení masa**  
Saláková, A.

**32 – Cholesterol a jeho oxidačné**  
**produkty**  
Hodulová L., Vorlová L.,  
Borkovcová I., Bauer A., Vali S.

**37 – Vlastnosti salmonel a jejich**  
**výskyt v potravinovém řetězci**  
**člověka**  
Hulánková, R.

**44 – Souvislost pH a barvy masa**  
Šimoniová, A., Skřivánek, A.,  
Škorpilová, T., Pipek, P.

**47 – Porovnání kvality masa nutrií**  
**a králíků**  
Tůmová, E., Hrstka, Z.

**51 – Aktuální rizika echinokokózy**  
Juránková, J.

**54 – Organizační struktura**  
**masozpracujícího podniku**  
Ptáček, P.

**4 – Bratwurst – grill sausage**  
Jandásek, J., Ošfádalová, M.

**9 – Spice in meat products – bay**  
**leaf**  
Valchař, P.

**12 – Immunofluorescent detection**  
**of soy protein in Frankfurters**  
Talandová, M., Pospiech, M.,  
Tremlová, B.

**16 – Musculature – the basis of**  
**meat**  
Kašpar, L., Kameník, J., Putnová, I.,  
Holubcová, S., Jůza, M.

**23 – Sensory evaluation of aged**  
**beef**  
Steinhausarová, I., Ježek, F.,  
Nečada, V.

**28 – Selected chemical displays on**  
**meat spoilage**  
Saláková, A.

**32 – Cholesterol and cholesterol**  
**oxidation products**  
Hodulová L., Vorlová L.,  
Borkovcová I., Bauer A., Vali S.

**37 – Characteristics of Salmonella**  
**and its occurrence in the food chain**  
Hulánková, R.

**44 – Relation between meat pH and**  
**colour**  
Šimoniová, A., Skřivánek, A.,  
Škorpilová, T., Pipek, P.

**47 – Comparison of rabbit and**  
**nutria meat quality**  
Tůmová, E., Hrstka, Z.

**51 – Current risk of echinococcosis**  
Juránková, J.

**54 – Organization structure of a**  
**meatprocessing company**  
Ptáček, P.