



4 – *Listeria monocytogenes* v potravinách určených k přímé spotřebě a možnosti její kontroly pomocí potravinářských kultur
Kral, O.

11 – Využití blízké infračervené spektrometrie pro studium průběhu zrání salámů Poličan
Králová, M., Bartáková, K., Ježek, F., Zouharová, A., Kameník, J.

16 – Stanovení čistých svalových bílkovin u trvanlivého fermentovaného salámu přes celkový kreatinin spektrofotometricky s adsorpcí – předběžná studie
Ježek, F., Bednář, J., Doležalová, J., Kameník, J., Bartáková, K., Králová, M.

24 – Zvýšení mikrobiální stability a údržnosti masa pomocí antioxidantů z cibulových slupek a vliv tohoto ošetření na senzorycké vlastnosti masa
Vladařová, K., Jirotková, D., Smetana, P.

30 – Absorbéry kyslíku – typy a vlastnosti
Vápenka, L., Mrlík, M., Stryczková, V.

35 – Balení čerstvého masa a ryb v ochranné atmosféře
Zouharová, A., Bartáková, K., Necidová, L., Bursová, Š., Haruštiaková, D., Klimešová, M.

40 – Význam bakterií rodu *Pseudomonas* v procesu kažení masa
1. část: Charakteristika bakterií rodu *Pseudomonas* a jejich výskyt v potravinách
Kameník, J., Voděrová, P., Dušková, M.

45 – Pozoruhodná dynamika globální produkce a zpracování drůbežního masa – ohlednutí za uplynulými 50 lety
Druhý díl: Mezinárodní obchod s drůbežím masem
Windhorst, H.-W.

49 – Senzorická a výrobní kvalita šunkových salámů dostupných na trhu v ČR
Hrubá M., Rezková E.

4 – *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods and the possibility of its control using protective cultures
Kral, O.

11 – The use of near-infrared spectrometry for the study of the ripening process of Poličan salami
Králová, M., Bartáková, K., Ježek, F., Zouharová, A., Kameník, J.

16 – Determination of pure muscle protein in dry fermented sausage via total creatinine spectrophotometrically with adsorption – preliminary study
Ježek, F., Bednář, J., Doležalová, J., Kameník, J., Bartáková, K., Králová, M.

24 – Increasing the microbial stability and shelf life of meat using antioxidants from onion peels and the effect of this treatment on sensory properties of meat
Vladařová, K., Jirotková, D., Smetana, P.

30 – Oxygen absorbers - types and properties
Vápenka, L., Mrlík, M., Stryczková, V.

35 – Packaging of meat and fish in protected atmosphere
Zouharová, A., Bartáková, K., Necidová, L., Bursová, Š., Haruštiaková, D., Klimešová, M.

40 – The importance of *Pseudomonas* bacteria in meat spoilage. Part 1: Characteristics of *Pseudomonas* bacteria and their occurrence in food
Kameník, J., Voděrová, P., Dušková, M.

45 – The remarkable dynamics of the global poultry industry-50 years in retrospect. Part 2: international trade in poultry meat
Druhý díl: Mezinárodní obchod s drůbežím masem
Windhorst, H.-W.

49 – Sensory and Production Quality of available Ham Salamis on the Market in the Czech Republic
Hrubá M., Rezková E.