



4 – Masný průmysl ve střední a východní Evropě: změny, trendy, výzvy
Kameník, J.

11 – Kvalitativní rozdíly vepřového masa – Preventivní opatření, jako jsou výživa, odchov a ustájení, snižují kančí pach
Backus, G.

16 – Kastrace nebo výkrm kanečků? Na otázky redakce odpovídá prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc.
Kameník, J.

17 – Výrobní technika pro nadstandardní produkty. Rozšiřující se portfolio produktů vyžaduje efektivně vyráběné menší šarže
Loeffler, F.

20 – Spotřebitelské preference země původu masa a masných výrobků při jejich nákupu
Náglová Z., Špička J.

25 – Čerstvé maso domácích kopytníků, bakterie a údržnost. Vývoj mikrobioty na JUT a baleném mase v průběhu chladírenského skladování
Kameník, J.

32 – Porovnanie oxidačných procesov tukov v mäse a v mäsových výrobkoch
Reitznerová, A., Šuleková, M., Nagy, J., Marcinčák, S.

36 – Vliv snížení obsahu sodíku na kvalitu masných výrobků
Adamcová, A., Škorpilová, T., Pipek, P.

40 – Kvalita masných výrobků v zemích Vyšehradské čtyřky
Pospiech, M., Kovács, A., Walczycka, M., Mačanga J., Semjon B., Běhalová H.

49 – Výskyt salmonel v EU za rok 2015, jejich zdroje a hromadná onemocnění z potravin
Bogdanovičová, K., Dušková, M.

52 – Úhyny různých kategorií prasat v souvislosti s přepravou na jatky
Voslářová, E., Večerek, V., Passantino, A., Chloupek, P., Bedáňová, I.

54 – Koření v masných výrobcích – Šafrán setý
Valchař, P.

4 – Meat Industry in Central and Eastern Europe: changes, trends and challenges
Kameník, J.

11 – Qualitative differences of pork. Preventive measures such as diet, rearing conditions, housing can reduce boar taint
Backus, G.

16 – Castration or entire male pigs production? Interview with Prof. Dr. Iva Steinhauserová from University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences Brno
Kameník, J.

17 – Manufacturing technology for niche products. Expanding portfolio of products requires efficiently produced smaller batches
Loeffler, F.

20 – Consumers' preferences of country of origin when buying meat and meat products
Náglová Z., Špička J.

25 – Fresh meat of domestic ungulates, microbiota and shelf-life; Growth of the carcass- and packed meat microbiota during chilled storage
Kameník, J.

32 – A comparison of fat oxidation processes in meat and in meat products
Reitznerová, A., Šuleková, M., Nagy, J., Marcinčák, S.

36 – Effect of sodium ion reduction on quality of meat products
Adamcová, A., Škorpilová, T., Pipek, P.

40 – The quality of meat products in the countries of the Visegrad
Pospiech, M., Kovács, A., Walczycka, M., Mačanga J., Semjon B., Běhalová H.

49 – Salmonellosis in 2015, sources and outbreaks from food
Bogdanovičová, K., Dušková, M.

52 – Death rates of different categories of pigs transported for slaughter
Voslářová, E., Večerek, V., Passantino, A., Chloupek, P., Bedáňová, I.

54 – Spice in meat products – Saffron
Valchař, P.