

**4 – Kvalita a bezpečnosť mäsa**

Golian, J.

**6 – Revize normy ISO 22000 pro řízení systémů bezpečnosti potravin je v procesu připomínkování**

Čapla, J., Zajáć, P., Čurlej, J., Belej, L.

**8 – Kvalita masa a ukazatele svalových vláken prasat genotypu Danbred**

Okrouhlá, M., Stupka, R., Čítek, J., Zadinová K.

**13 – Reformulace potravin a masné výrobky (1. časť – jedlá sůl)**

Kameník, J.

**21 – Vliv technologického zpracování a izolačních postupů na kvalitu živočišné DNA v potravinách a krmivech**

Pospíšilová, E., Piskatá, Z., Bořilová, G., Nesvadbová M., Steinhauerová, I.

**27 – Využití chmele v masné výrobě**

Pipek, P., Škorpilová, T., Psotková, M., Adamcová, M.

**33 – Oxidačné procesy lipidov v priebehu výroby trvanlivých mäsových výrobkov**

Reitznerová, A., Šuleková M., Nagy, J., Marcinčák, S., Semjon B., Turek, P.

**37 – Vplyv mraziarských teplôt na antimikrobiálnu rezistenciu stafylokokov izolovaných z mäsa ošípaných (*Sus scrofa domestica*)**

Regecová, I., Jevinová, P., Pipová, M., Výrostková, J., Danišová, O., Dančanin, F.

**41 – Prehľad diagnostiky vybraných pôvodcov zoonóz vo verejnom zdravotníctve a súvisiacich ochorení v Slovenskej republike**

Sirotná, Z., Gičová, A., Dinčáková, L., Šimonyiová, D., Dräxlerová, M.

**45 – Monitoring výskytu mikroorganizmov v spracovateľských prevádzkach hydínového mäsa**

Pošiváková, T., Hromada, R., Veszelits Laktičová, K., Vargová, M., Švajlenka, J., Pošivák, J.

**48 – Bezpečná hladina biogénnych amínov v potravinách**

Výrostková, J., Dičáková, Z., Dudriková, E., Maťová, J., Semjon, B., Regecová, I.

**51 – Med' vo svalovine hovädzieho dobytka z priemyselne zaťaženej oblasti**

Skalická, M., Koréneková, B.

**53 – Prepravní vzdálenost ako faktor ovlivňující úhybnu krút při přepravě na porážku**

Machovcová, Z., Voslářová, E., Bedáňová, I., Malena, M., Večerek, V.

**54 – Koření v masných výrobcích Levandule lékařská**

Valchař, P.

**57 – Souhrn stanoviska Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) k viru hepatitidy E (HEV) jako patogenu přenosnému potravinami**

Vašíčková, P., Kubánková, M.

**63 – Nové myšlenky, nové výsledky a také nové kontakty**

V irském městě Cork proběhl v srpnu 63. Mezinárodní kongres vědy o mase a technologií (1. časť)

Kameník, J.

**4 – Meat safety and meat quality**

Golian, J.

**6 – The revision of ISO 22000 on food safety management system is in the process commenting**

Čapla, J., Zajáć, P., Čurlej, J., Belej, L.

**8 – Meat quality and muscle fibre characteristics of Danbred pigs**

Okrouhlá, M., Stupka, R., Čítek, J., Zadinová K.

**13 – Food reformulation and meat products. Part 1: Sodium chloride**

Kameník, J.

**21 – The impact of processing technologies and isolation procedures on the quality of animal DNA in food and feed products**

Pospíšilová, E., Piskatá, Z., Bořilová, G., Nesvadbová M., Steinhauerová, I.

**27 – Use of hop in meat production**

Pipek, P., Škorpilová, T., Psotková, M., Adamcová, M.

**33 – Oxidation processes of lipids during production of long-life meat products**

Reitznerová, A., Šuleková M., Nagy, J., Marcinčák, S., Semjon B., Turek, P.

**37 – Effect of freezing temperatures on the antimicrobial resistance of staphylococci isolated from meat of pigs (*Sus scrofa domestica*)**

Regecová, I., Jevinová, P., Pipová, M., Výrostková, J., Danišová, O., Dančanin, F.

**41 – Overview of the diagnostics of selected zoonotic agents in laboratories of the Public Health Authorities and related diseases in the Slovak Republic**

Sirotná, Z., Gičová, A., Dinčáková, L., Šimonyiová, D., Dräxlerová, M.

**45 – Monitoring of microorganisms in poultry meat processing operation**

Pošiváková, T., Hromada, R., Veszelits Laktičová, K., Vargová, M., Švajlenka, J., Pošivák, J.

**48 – Safety level of biogenic amines in food**

Výrostková, J., Dičáková, Z., Dudriková, E., Maťová, J., Semjon, B., Regecová, I.

**51 – Copper in the muscle of bovine from polluted area**

Skalická, M., Koréneková, B.

**53 – Transport distance affects mortality rates in turkeys transported for slaughter**

Machovcová, Z., Voslářová, E., Bedáňová, I., Malena, M., Večerek, V.

**54 – Spice in meat products – Common Lavender**

Valchař, P.

**57 – Summary of European Food Safety Authority (EFSA) scientific option on hepatitis E virus (HEV) as a food-borne pathogen**

Vašíčková, P., Kubánková, M.

**63 – Congress ICoMST 2017 was held in Ireland in August**

Kameník, J.