



4 – Spotřeba uzenin v českých domácnostech podle velikosti místa bydliště
Šebková, V.

5 – Maloobchod teží z pozitivního stavu české ekonomiky
Klánová, E.

11 – Hodnocení vývoje spotřeby masa v České republice v letech 2006 až 2015
Kopřiva, V., Hostovský, M., Nekvapil, T., Žďárský, M.

16 – Využití ječných mouk v produkci jemně mletých masných výrobků
Zacharová, M., Gál, R., Vaculová, K., Burešová, I.

19 – Jakostní charakteristiky drůbežích točených salámů
Ježek, F., Furmančíková, P., Hrabovská, Ž.

26 – Hodnocení vlivu dezinfekčních látek etanolu a chloraminu T na růst biofilmu bakterie *Staphylococcus aureus*
Činčárová, L., Slaný, M., Babák, V., Kulich, P., Mašek, J.

35 – Využití bioluminiscenční metody v procese spracovania masových výrobkov
Veszeli Laktičová, K., Vargová, M., Pošiváková, T., Hromada, R., Cimbaláková, I., Toropilová, D.

39 – Monitoring dietární expozice člověka v ČR: důvody, organizace a výsledky
Ruprich, J., Řehůrková, I., Dořkova, M.

43 – Využití kvantových teček pro značení vybraných alergenů v modelových vzorcích
Luňáková, L., Petrášová, M., Pospiech, M., Tremlová, B., Javůrková, Z.

47 – Co bychom měli vědět o volných radikálech a antioxidantech (nejen v masných výrobcích)
Pešek, M., Schuster, J., Bárta, J., Bártovej, V., Kadlec, J., Bedrníček, J., Samková, E., Mráz, J., Linhartová, Z., Laknerová, I., Smetana, P.

51 – Aviární influenza z pohledu veterinární hygieny
Kouba, F., Král, J., Filášová, L., Nezbeda, L., Cipínová, E., Žák, M.

55 – Vliv teploty prostředí, ročního období a přepravní vzdálenosti na úhyn prasat při přepravě na jatky
Voslářová, E., Večerek, V., Bedáňová, I.

59 – Workshop – senzorické hodnocení kančího pachu, aneb jak a kde lze otestovat vlastní citlivost na kančí pach
Bořilová, G., Ježek, F., Hulánková, R., Steinhäuserová, I.

60 – Plán jednotlivých čísel časopisu Maso, ročník 2018

4 – Consumption of meat and meat products by the Czech households according to the size of the place of residence
Šebková, V.

5 – Retail profits from the positive state of the Czech economy
Klánová, E.

11 – The evaluation of the development of meat consumption in the Czech Republic between the years 2006 and 2015
Kopřiva, V., Hostovský, M., Nekvapil, T., Žďárský, M.

16 – The Use of Barley Flour in Comminuted Meat Products
Zacharová, M., Gál, R., Vaculová, K., Burešová, I.

19 – JQuality characteristics of selected poultry cooked sausages
Ježek, F., Furmančíková, P., Hrabovská, Ž.

26 – Impact of disinfectants ethanol and chloramine T on biofilm growth of bacteria *Staphylococcus aureus*
Činčárová, L., Slaný, M., Babák, V., Kulich, P., Mašek, J.

35 – Utilization of bioluminescence method in the process of processed meat products
Veszeli Laktičová, K., Vargová, M., Pošiváková, T., Hromada, R., Cimbaláková, I., Toropilová, D.

39 – Monitoring of human dietary exposure in the Czech Republic: reasons, organization and results
Ruprich, J., Řehůrková, I., Dořkova, M.

43 – Quantum dots utilization for selected allergens labelling in model samples
Luňáková, L., Petrášová, M., Pospiech, M., Tremlová, B., Javůrková, Z.

47 – What we should know about free radicals and antioxidants (not only in meat products)
Pešek, M., Schuster, J., Bárta, J., Bártovej, V., Kadlec, J., Bedrníček, J., Samková, E., Mráz, J., Linhartová, Z., Laknerová, I., Smetana, P.

51 – Avian influenza from veterinary hygiene perspective
Kouba, F., Král, J., Filášová, L., Nezbeda, L., Cipínová, E., Žák, M.

55 – Impact of ambient temperature, season of the year and transport distance on transport-related mortality of pigs transported for slaughter
Voslářová, E., Večerek, V., Bedáňová, I.

59 – Workshop – Sensory evaluation of boar taint, how and where to test individual sensitivity to the boar taint
Bořilová, G., Ježek, F., Hulánková, R., Steinhäuserová, I.

60 – Journal Maso in 2018: main topics