



4 – Bezpečnost a kvalita masných výrobků

Kavka, M.

8 – Postavení ČR v získávání registrací v systému chráněných značek zemědělských produktů a potravin v porovnání s ostatními členskými státy EU 28

Plášil, M.

16 – Cílem norem není vytvořit komplikovaný systém pro ohrožení a uspokojení auditorů Rozhovor s Ing. Miroslavem Šuškou, jednatelem Qualifood s.r.o.

Kameník, J.

21 – Systémy narážení s řezací hlavou v oboru zpracování masa

Betz, M.

25 – Předsolování – stará technika s novou perspektivou Rozhovor s Jürgenem Schwingem, vedoucím manažerem oddělení aplikace masných kultur společnosti Chr. Hansen

26 – *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* jako potenciální lidský patogen a jeho výskyt v masných výrobcích

Lorencová, A., Babák, V., Králová, A., Bořilová, G.

32 – Súčasný prehľad mikrobiálnych screeningových metód v analýze rezíduí antimikrobiálnych látok v potravinách živočíšneho pôvodu

Juščáková, D., Kožárová, I.

37 – Sledování fyzikálně-chemických a senzorických parametrů v průběhu skladování loveckého salámu v závislosti na způsobu balení

Bedrníček, J., Jírotková, D., Smetana, P., Samková, E., Laknerová, I.

42 – Radiační ošetření masa pstruhů duhových

Dvořák, P., Doležalová, J., Beňová, K., Máté, D.

45 – Stanovení dusíkových faktorů jako indikátorů obsahu rybí složky v „čerstvých“ rybách a ve výrobcích ze sladkovodních ryb

Honzlová, A., Čurdová, H., Schebestová, L., Příborský, J., Svobodová, Z., Velišek, J.

49 – Aktuálna situácia v hydinařskom priemysle v Slovenskej republike

Molnár, D.

53 – Vývoj spotreby hydinového mäsa v Slovenskej a Českej republike

Petríková, D., Koréneková, B., Kožárová, I.

4 – Food safety and quality of meat products

Kavka, M.

8 – The position of the Czech Republic in obtaining registrations in the system of protected agricultural products and foodstuffs compared to other countries EU 28

Plášil, M.

16 – Interview with Ing. Miroslav Šuška, CEO of QUALIFOOD s.r.o.

Kameník, J.

21 – Handtmann grinding system technology for meat processing

Betz, M.

25 – Pre-salting – on old technique with a new perspective Interview with Jürgen Schwing, Senior Application Manager Meat Cultures in Chr. Hansen

26 – *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* as a potential human pathogen and its presence in meat products

Lorencová, A., Babák, V., Králová, A., Bořilová, G.

32 – A current overview of microbial screening methods for the analysis of antimicrobial residues in food of animal origin

Juščáková, D., Kožárová, I.

37 – Monitoring of selected physico-chemical and sensory parameters of Lovecký salami during storage in dependence of different packaging methods

Bedrníček, J., Jírotková, D., Smetana, P., Samková, E., Laknerová, I.

42 – Radiation treatment of meat of rainbow trout

Dvořák, P., Doležalová, J., Beňová, K., Máté, D.

45 – Determination of the nitrogen factors as indicators of the content of fish ingredient in “fresh” fish products in freshwater fish products

Honzlová, A., Čurdová, H., Schebestová, L., Příborský, J., Svobodová, Z., Velišek, J.

49 – The current situation in the poultry industry in the Slovak Republic

Molnár, D.

53 – The development of consumption of poultry meat in Slovak and Czech Republic

Petríková, D., Koréneková, B., Kožárová, I.