



4 – TSE přezvýkavců v Evropě v roce 2017

Katina, J.

7 – Produkce masa v EU v roce 2017

Kameník, J.

10 – Malí řemeslní zpracovatelé vesměs nakupují od českých jatek. Rozhovor s Richardem Hrdinou, prokuristou společností Jatky Český Brod, a. s. a členem představenstva ČSZM

Kameník, J.

11 – Obchod roste rychleji než produkce. Struktury globálního obchodu s vepřovým masem – část 1: Kontinenty a země

Windhorst, H.-W.

15 – Ochrana zvířat při jejich porážení z pohledu evropské a národní legislativy

Mikula, P.

20 – Kamerový systém standardizuje hodnocení. Automatický záznam indikátorů ochrany zvířat u prasat na jatkách je realizovatelný

Blömke, L., Kemper, N.

24 – EFSA o použití roztoků kyseliny mléčné nebo kyseliny octové k povrchovému ošetření vepřového masa

Kameník, J.

28 – Antimikrobiální účinky esenciálních olejů v mletém vepřovém mase

Hulánková, R., Bučková, M.,
Bořilová, G.

31 – Tepelná úprava masa: vliv na strukturu, senzorycké vlastnosti a mikrobiologickou kvalitu; 3. část: Vliv tepelné úpravy na bakteriální původce alimentárních nákaz

Kameník, J., Bogdanovičová, K.,
Groh, P., Dorotíková, K.

38 – Působení ionizujícího záření na hovězí maso

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

41 – Hodnotenie texturálnych vlastností spišských párkov

Belej, L., Golian, J., Čurlej, J.,
Bobko, M.

44 – Legislativní úprava uvádění hmyzu jako potravin na trh

Novotná, K.

4 – TSEs of ruminants in Europe in 2017

Katina, J.

7 – Meat production in EU in 2017

Kameník, J.

10 – The small-scale facilities generally buy meat from the Czech slaughterhouses. Interview with Richard Hrdina, CEO of Jatky Český Brod a.s.

Kameník, J.

11 – Trade is growing faster than production. Structures of the global trade in pork meat – part 1: continents and countries

Windhorst, H.-W.

15 – Protection of animals at the time of their slaughtering from a viewpoint of EU and Czech national legislation

Mikula, P.

20 – The camera system standardizes the evaluation. The automatic recording of animal protection indicators is feasible on pig slaughterhouses.

Blömke, L., Kemper, N.

24 – EFSA Scientific opinion on the evaluation of efficacy of the lactic and acetic acids to reduce microbiological surface contamination on pork meat

Kameník, J.

28 – Antimicrobial properties of essential oils in minced pork

Hulánková, R., Bučková, M.,
Bořilová, G.

31 – Meat cooking: effect on the structure, sensory characteristics and microbiological quality; Part 3: Effect of cooking on the food-borne agents

Kameník, J., Bogdanovičová, K.,
Groh, P., Dorotíková, K.

38 – Effect of ionizing radiation on beef

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