



4 – Hygiena není levná, ale vyplatí se
Steinhauser, L.

10 – Změny v metodice provádění studií trvanlivosti pro *Listeria monocytogenes* u potravin určených k přímé spotřebě
Necidová, L.

15 – Problematika vankomycin-rezistentních enterokoků ve vztahu k bezpečnosti potravin na Moravě
Bardoň, J.

19 – BioFinder a enzymatické čisticí prostředky zvyšují hygienický standard v masném průmyslu
Němcová, Z.

23 – Revoluce v sanitaci nožů
Strejček, J.

25 – Vybraní parazité v potravinách jako možné riziko pro člověka (stanovisko EFSA)
Stříbrná H.

29 – Rozhodnou se Němci pro Improvac?
Jako náhrada chirurgické kastrace kanečků bez znecitlivění se v SRN pravděpodobně nejvíce rozšíří imunokastrace
Kameník, J.

32 – Hodnota pH – významná veličina pro určování vlastností čerstvého masa
Bednář, J.

37 – Porovnání senzorických parametrů vybraných trvanlivých fermentovaných salámů
Ježek F., Zbrožková V.

41 – Rozlišení morfologické struktury vybraných druhů pepřů
Běhalová, H., Luňáková, L., Pospiech, M. Tremlová, B.

45 – Barviva v masné výrobě
Kameník, J., Král, O., Pospiech, M.

48 – EFSA REVIEW: Výskyt původců alimentárních onemocnění v mase a masných výrobcích v r. 2017
Dorotíková, K.

53 – Produkce masa ve světě v období 2019–2028
Kameník, J.

4 – Hygiene is not cheap, but it pays off
Steinhauser, L.

10 – Changes in the methodology for conducting shelf-life studies on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods
Necidová, L.

15 – Problems of vancomycin-resistant enterococci related to food safety in the Moravia region
Bardoň, J.

19 – BioFinder and enzymatic cleaning agents increase hygiene standard in the meat industry
Němcová, Z.

23 – Revolution in knife sanitation
Strejček, J.

25 – Selected food parasites as a potential risk to humans (EFSA Scientific opinion)
Stříbrná H.

29 – Will Germany choose Improvac?
As a replacement for surgical castration of piglets without anesthesia, immunocastration is likely to be most prevalent
Kameník, J.

32 – pH-value – an important variable for determining the characteristics of fresh meat
Bednář, J.

37 – Comparison of sensory parameters of selected dry fermented sausages
Ježek F., Zbrožková V.

41 – Analysis of morphological structure of selected pepper species
Běhalová, H., Luňáková, L., Pospiech, M. Tremlová, B.

45 – Food colorants in the meat processing
Kameník, J., Král, O., Pospiech, M.

48 – EFSA REVIEW: The occurrence of foodborne pathogens in meat and meat products in 2017
Dorotíková, K.

53 – Meat production in the world in 2019–2028
Kameník, J.