



4 – Hovězí na talíři
Steinhauser, L.

11 – Domácí porážky skotu v České republice
Vošmerová, P.

16 – Vliv prodloužené doby zrání na fyzikální a organoleptické vlastnosti hovězího masa
Bureš, D., Bartoň, L., Lebedová, N., Fořtová, J.

22 – Elektrostimulace jatečných těl skotu a její vliv na kvalitu masa
Lebedová, N., Bureš, D., Fořtová, J., Bartoň, L.

26 – Tasemnice bezbranná – nevýznamnější parazit u jatečně upraveného těla skotu
Veselá, H.

33 – Vliv vybraných vlastností čerstvého masa na výši hmotnostních ztrát a senzorické vlastnosti po tepelné úpravě
Bednář, J., Machářková, B., Bogdanovičová, K., Ježek, F., Haruštiaková, D., Doležalová, J., Gál, R., Kameník, J.

41 – Fyzikálně chemické parametry zvěřiny a masa daňka evropského (*Dama dama* L.) chovaného na farmě
Ježek F.

45 – Využití pštrosích produktů
Koutková, Z.

49 – Vojna s mlokmi (veľmlok čínsky *Andrias davidianus* Blanchard, 1871), konzumný druh sladkovodnej megaafauny: časť 1
Šimko, J., Šimková, Z., Šimko, Š.

55 – Koření v masných výrobcích Sezam indický
Valchař, P.

57 – Plán jednotlivých čísel časopisu Maso, ročník 2021

58 – Dokáže i méně soli v reformulovaných masných výrobcích omezit bakterie?
Kameník, J., Dorotíková, K., Machářková, B., Ježek, F., Dušková, M., Rajchl, A.

4 – Beef on plate
Steinhauser, L.

11 – Home slaughter of cattle in Czech Republic
Vošmerová, P.

16 – The effect of extended ageing time on physical characteristics and organoleptic quality of beef
Bureš, D., Bartoň, L., Lebedová, N., Fořtová, J.

22 – Electrostimulation of beef carcasses and its effects on meat quality
Lebedová, N., Bureš, D., Fořtová, J., Bartoň, L.

26 – Beef tapeworm – the most important parasite in cattle carcasses
Veselá, H.

33 – Effect of selected characteristics of fresh meat on the cooking loss and sensory properties after cooking
Bednář, J., Machářková, B., Bogdanovičová, K., Ježek, F., Haruštiaková, D., Doležalová, J., Gál, R., Kameník, J.

41 – Physicochemical parameters of venison and meat of farmed fallow deer (*Dama dama* L.)
Ježek F.

45 – The use of ostrich products
Koutková, Z.

49 – War with the Newts (Chinese giant salamander *Andrias davidianus* Blanchard, 1871), edible species of freshwater magafauna: Part 1
Šimko, J., Šimková, Z., Šimko, Š.

55 – Spice in meat products-Sesame
Valchař, P.

57 – Beef on plate

58 – Can even less salt in reformulated meat products reduce bacteria?
Kameník, J., Dorotíková, K., Machářková, B., Ježek, F., Dušková, M., Rajchl, A.