



**4 – Bezpečnost a kvalita masných a rybích výrobků podle kontrol SZPI**  
Kavka, M.

**13 – Označování dobrých životních podmínek zvířat při uvádění potravin na trh v Evropské unii**  
Novotná Kružíková, K., Mačáková, P.

**20 – Prevence výskytu původců alimentárních nákaz u jatečných zvířat v předporážkovém období**  
Kameník, J.

**28 – Zastoupení plynů v ochranné atmosféře baleného čerstvého masa a ryb z tržní sítě**  
Zouharová, A., Bartáková, K., Necidová, L., Bursová, Š., Haruštiaková, D., Klimešová, M.

**33 – Optimálně koordinované procesy. Plně digitalizovaný traysealer TX urychluje balení prsních řízků v MHP**  
Schreiber, F.

**36 – Řízení a kontrola kvality koření a kořenících směsí**  
Orságová, H.

**38 – Celogenomová analýza meticilin rezistentních a meticilin senzitivních *Staphylococcus aureus* ve fermentovaných salámech**  
Florianová M., Kořená, K., Juřicová H.

**44 – Globální dynamika v produkci hovězího masa a v zahraničním obchodě s hovězím masem: ohlédnutí za uplynulými 50 lety  
Část 1: Produkce hovězího masa**  
Windhorst, H.-W.

**47 – Perspektivy využití vybraných želatin do játrových paštik**  
Novotná, T., Gál, R., Mokrejš, P., Pavlačková, J., Šiška, L.

**50 – Dynamika a vzorce obchodu s drůbežím masem v USA v letech 2012 až 2022**  
Windhorst, H.-W.

**4 – Safety and quality of meat and fish products according to SZPI inspection**  
Kavka, M.

**13 – Animal welfare labelling when placing food on the market in the European union**  
Novotná Kružíková, K., Mačáková, P.

**20 – Pre-harvest interventions to control foodborne pathogens in slaughter animals**  
Kameník, J.

**28 – Proportion of gases in the protective atmosphere of fresh meat and fish from the retail**  
Zouharová, A., Bartáková, K., Necidová, L., Bursová, Š., Haruštiaková, D., Klimešová, M.

**33 – Everything just runs better with state-of-the-art packaging technology. The fully digitized TX traysealer speeds up the packaging of breast fillets at MHP**  
Schreiber, F.

**36 – Management and quality control of spices and spice mixtures**  
Orságová, H.

**38 – Whole-genome analysis of methicillinresistant and methicillin-sensitive *Staphylococcus aureus* in dry-fermented salami**  
Florianová M., Kořená, K., Juřicová H.

**44 – Global dynamics in beef production and trade: a 50-year review. Part 1: Beef production**  
Windhorst, H.-W.

**47 – Prospects for the use of selected gelatins in liver pate**  
Novotná, T., Gál, R., Mokrejš, P., Pavlačková, J., Šiška, L.

**50 – Dynamics and patterns of U.S. poultry meat trade between 2012 and 2022**  
Windhorst, H.-W.