



4 – Inovace v balení masa a masných výrobků – udržitelnost a funkční obaly

Ševčík, R., Beňo, F., Hruška, F.

10 – Transferové obaly BTM „šité na míru“

Vaněček, L.

12 – Velitelské středisko při zpracování potravin

Od správy nožů po analýzu chyb prostřednictvím videa: Westfleisch používá digitální řešení od společnosti Weber ve svém závodě Oer-Erkenschwick

Maidel, R.

18 – Přicházíme s řešením pro balení různorodých produktů a všech možných typů balení

Rozhovor s manažerem prodeje Weber CZ s.r.o. panem Janem Wdówkou

Kameník, J.

20 – Singer & Sohn – odborník na automatizaci v oblasti třídění, řazení a zakládání do obalů

Ježek, F.

23 – Světový obchod s vepřovým masem nadále ztrácí na síle.

Zotavení pro rok 2024 v nedohlednu

Coenen, J.

30 – Afrika – problémy se zásobováním navzdory pozoruhodné dynamice

První část: Úloha Afriky ve světové produkci masa a vajec

Windhorst, H.-W.

33 – Agrární zahraniční obchod – ekonometrická analýza obchodu s hovězím masem a živým skotem

Řehořová, K.

36 – Začíná vše až na jatkách?

Část 3: Harmonizované epidemiologické indikátory (skot a hovězí maso)

Kameník, J., Veselá, H.

41 – Vliv sous vide metody na barevné parametry, hmotnostní ztráty a pH v hovězím mase

Doležalová, J., Šemberová, H., Ježek, F.

47 – Ve školních dílnách nebo ve firmách?

Novák, M.

4 – Innovation in meat and meat product packaging – sustainability and functional packaging

Ševčík, R., Beňo, F., Hruška, F.

10 – Transfer casing BTM tailor-made

Vaněček, L.

12 – From knife management to error analysis via video: Westfleisch uses a digital solution from Weber Food Technology at its Oer-Erkenschwick plant

Maidel, R.

18 – Interview with the sales manager of Weber CZ s.r.o. Mr. Jan Wdówka

Kameník, J.

20 – Singer & Sohn – specialist in sorting and packing automation

Ježek, F.

23 – The global pork trade continues to lose steam. Recovery for 2024 in sight

Coenen, J.

30 – Africa – supply problems despite remarkable dynamics. Part One: Africa's Role in World Meat and Egg Production

Windhorst, H.-W.

33 – Agrarian foreign trade – an econometric analysis of trade in beef and live cattle

Řehořová, K.

36 – Does It All Start at the Slaughterhouse? Part 3: Harmonised epidemiological indicators (bovine animals and beef)

Kameník, J., Veselá, H.

41 – Effect of sous vide method on color parameters, weight loss and pH in beef

Doležalová, J., Šemberová, H., Ježek, F.

47 – Learning experience in school workshops or at meat processors? Results of the assessment of apprentices from secondary schools.

Novák, M.