

1 Původní vědecké práce

- 1.1 Vliv kategorie skotu na jakostní parametry jatečně upraveného těla
- 1.2 Effect of different feeding conditions and aging on meat tenderness in bulls
- 1.3 Software pro vizuální hodnocení intramuskulárního protučnění a marblingu hovězího masa pomocí analýzy obrazu – Marbling IA
- 1.4 Does the SEUROP trading class reflect portion of cutting parts in Czech Fleckvieh bulls?
- 1.5 Experimental verification of the possibility to estimate sensoric and quality parameters of beef with use of bioimpedance
- 1.6 The factors influencing beef quality in bulls, heifers and steers
- 1.7 Vyhodnocení obsahu tuku v hovězím mase na principu měření infračerveného spektra
- 1.8 Kvalita jatečně upraveného těla býků ve třídách zmasilosti systému SEUROP
- 1.9 Relationship of breeding values and cutting parts of progeny in Czech Fleckvieh bulls
- 1.10 Comparison of the cutting parts portions of carcasses in beef and combined cattle
- 1.11 Rozbor jatečně upravených těl potomků testovaných býků českého strakatého skotu. Složení jatečných těl a křehkost masa
- 1.12 Evaluation of sex influence on parameters of carcass value at cattle higher nutrition level
- 1.13 Breeding values and their relationship within cutting parts of progeny in beef bulls

2 Prezentace na konferencích

- 2.1 Vliv zrání masa na změny jeho barvy

2.2	Vývoj kvality jatečně upravených těl býků Českého strakatého skotu od realizace klasifikace podle normy SEUROP	21
2.3	Parametry bourání jatečných těl skotu v rámci tříd zmasilosti SEUROP	21
2.4	Analyse of non-linear response of cooking loss in aged beef	22
2.5	Zvyšování kvality jatečného těla skotu a hovězího masa	23
2.6	Kvalita jut a křehkost masa býků při jeho zrání	24
2.7	Využití hybridizace skotu k produkci hovězího masa	24
2.8	Vztahy klasifikace jatečně upravených těl skotu k vybraným ukazatelům výkrmnosti a kvality masa	25
2.9	Vliv zrání roštěnce býků na změny profilu aminokyselin	27
2.10	Kvalita hovězího masa v komerčních a ekologických produkčních podmínkách výkrmu	28
2.11	Marbling IA: software for fat content estimation on digital image of cutted beef	29
2.12	Diference v kvalitě hovězího masa býků, jalovic a volů mezi třídami zmasilosti systému SEUROP	30
2.13	Vliv faktorů působících na barvu hovězího masa	31
2.14	Effect of nutrition and time period ageing on chosen meat quality parameters of bulls slaughtered in the same age	32
2.15	Non-linear mixed effects model for statistical analyse of differences in cooking loss in aging	33
2.16	Růst telat při využití mléčných náhražek se sníženým pH kyselinami organického původu	34
2.17	Změny ukazatelů nutriční hodnoty a barvy hovězího roštěnce v závislosti na plemenné skupině a výsledné třídě klasifikace jatečných těl podle normy SEUROP	35
2.18	Vliv hmotnosti jatečně upraveného těla býků na kvalitu hovězího masa	36
2.19	Zhodnocení podílu plece a kýty u potomků testovaných býků českého strakatého skotu	37
2.20	Mixed model analysis of non-linearity between cooking loss and aging time plus other effects	37
2.21	The influence of cattle breed on the portion of highly valued cutting parts of carcasses	38
2.22	Linear mixed models built with the stepAIC function in the R environment for evaluation of TPA and WBSF	39
2.23	Morfometrické analýzy jatečně upraveného těla býků	40
2.24	Rozdíly v podílu masitých částí jatečně upraveného těla býků ve třídách zmasilosti systému SEUROP	41

3 Ostatní (software, metodiky, knižní publikace, užité vzory)

- 3.1 Marbling IA
- 3.2 Selekcce, Inbríding, Hybridizace
- 3.3 Zařícení pro měření bioimpedance v syrovém mase
- 3.4 Souprava pro sterilní měření bioimpedance v syrovém mase
- 3.5 Příručka se znaky JUT potomků testovaných býků českého strakatého skotu pro posuzování jejich masné užítkovosti