

**4 – Produkce, spotřeba a obchod se zvěřinou**

Ježek, F.

11 – Napjatá situace v zásobování**Globální sektor hovězího masa****zažívá celkově slabší poptávku**

Coenen, J.

18 – Čerstvé maso a masné výrobky ve spotřebě českých domácností

Šebková, V.

20 – Trh se přizpůsobuje chování zákazníka a zároveň ho formuje

Klánová, E.

25 – Afrika – problémy se zásobováním navzdory pozoruhodné dynamice**Druhá část: Produkce a zásobování na úrovni států**

Windhorst, H.-W.

29 – Je lepší suché, nebo mokré zrání masa?

Kameník, J., Veselá, H., Dušková, M., Ježek, F.

38 – Vliv suchého zrání vepřového masa na mikrobiologickou kvalitu a vybrané instrumentální parametry

Veselá, H., Kameník, J., Dušková, M., Ježek, F., Svobodová, H.

47 – Biomarkery využitelné pro hodnocení déletrvajících stresových zátěží u prasat (review)

Svoboda, M., Němečková, M., Medková, D., Sardi, L., Hodkovicová, N.

52 – Začíná vše až na jatkách?**Část 4: Harmonizované epidemiologické indikátory (prasata a vepřové maso)**

Kameník, J., Veselá, H., Svobodová, H.

58 – Snižování aktivity radiocesia v mražené drůbeží svalovině tepelnou tlakovou úpravou

Dvořák, P.

4 – Venison production, consumption and trade

Ježek, F.

11 – The global beef sector is experiencing overall weaker demand

Coenen, J.

18 – Fresh meat and meat products in Czech household consumption

Šebková, V.

20 – The market adapts to customer behavior and shapes it at the same time

Klánová, E.

25 – Africa – Supply Challenges Despite Remarkable Dynamics. Part Two: Production and Supply at the Country Level

Windhorst, H.-W.

29 – Which aging of meat is better? Dry aging or wet aging?

Kameník, J., Veselá, H., Dušková, M., Ježek, F.

38 – Effect of Dry Aging of Pork on Microbiological Quality and Instrumental Characteristics

Veselá, H., Kameník, J., Dušková, M., Ježek, F., Svobodová, H.

47 – Biomarkers utilizable for the assessment of prolonged stress loads in pigs (a review)

Svoboda, M., Němečková, M., Medková, D., Sardi, L., Hodkovicová, N.

52 – Does It All Start at the Slaughterhouse? Part 4: Harmonised epidemiological indicators (swine and pork)

Kameník, J., Veselá, H., Svobodová, H.

58 – The reduction of the activity concentration of radiocesium in the poultry meat by heat-pressure boiling

Dvořák, P.