



**4 – Meat Standards Australia – nejpracovanější systém hodnocení kvality hovězího masa na světě**

Bureš, D., Kudrnáčová, E., Lebedová, N.

**10 – Náboženská (rituální) porážka s omráčením zvířat**

Kameník, J., Veselá, H., Svobodová, I., Dluhošová, S.

**18 – Bio zemědělství není jenom o motýčce a ručním pletí: Rozhovor s Josefem Sklenářem z Biofarmy Sasov**

Andrea Saláková

**22 – Dynamika a struktura produkce masa a obchodu s masem USA mezi roky 2019 a 2023**

Část první: Produkce masa

Windhorst, H.-W.

**27 – Hodnocení dozorové činnosti při přepravě zvířat v ČR v letech 2013–2022**

Šebánková, M., Pištěková, V.

**33 – Maso z buněčných kultur: humbuk skončil deziluzí**

Windhorst, H.-W.

**39 – Myopatie prsních svalů brojlerových kuřat z pohledu veterinárního dozoru na jihočeských porážkách**

Fleischmannová, H., Bican, J., Smolíková, B., Vernerová, K.

**43 – Vliv způsobu tepelné úpravy na nutriční, technologické a organoleptické vlastnosti hovězího masa**

Lebedová, N., Bureš, D., Drholec, D., Bartoň, L.

**49 – Sledování obsahu polychlorovaných bifenyly u prasat divokých na Třeboňsku**

Hosnedlová, J.

**53 – Jak připravit kvalitní a bezpečné jerky?**

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

**4 – Meat Standards Australia – the most sophisticated beef quality assessment system in the world**

Bureš, D., Kudrnáčová, E., Lebedová, N.

**10 – Religious (ritual) slaughter with stunning of animals**

Kameník, J., Veselá, H., Svobodová, I., Dluhošová, S.

**18 – Interview with the owner of Biofarma Sasov (organic farming)**

Andrea Saláková

**22 – Dynamics and structure of US meat production and trade between 2019 and 2023. Part One: Meat Production**

Windhorst, H.-W.

**27 – Evaluation of surveillance activities in the transport of animals in the Czech Republic in 2013–2022**

Šebánková, M., Pištěková, V.

**33 – Meat from Cell Cultures – From Hype to Disillusionment**

Windhorst, H.-W.

**39 – Myopathy of the breast muscles of broiler chickens from the perspective of veterinary inspection at South Bohemian slaughterhouses**

Fleischmannová, H., Bican, J., Smolíková, B., Vernerová, K.

**43 – The effect of heat treatment on nutritional value, technological and organoleptic properties of beef**

Lebedová, N., Bureš, D., Drholec, D., Bartoň, L.

**49 – Monitoring of polychlorinated biphenyls content in wild boars in the Třeboň region**

Hosnedlová, J.

**53 – How to prepare quality and safe jerky?**

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