Partnerem časopisu je
Český svaz zpracovatelů masa

4 – Mäkké mäsové výrobky v intenciách slovenského potravinového práva
Turek, P.

8 – Moderní technika na různých stupních dává nové šance k růstu efektivity
Seydelmann, A.

13 – Koextruzní technologie pro mělněné výrobky
Alginát jako obal „bezobalových" produktů
Kameník J.

15 – Mezinárodní DLG-hodnocení pro šunky a salámy v roce 2013 – kategorie měkké salámy a drobné masné výrobky
Dederer, I., Lautenschläger, R.

19 – Startovací a ochranné kultury ve fermentovaných salámech
Přehled o mechanismu působení a inaktivaci L. monocytogenes a rodu *Salmonella*
Erkes, M.

26 – Způsoby transportu díla od mělnicích strojů k narážkám
Domlatil, M.

30 – Koncentrácia ortuti v trvanlivých mäsových výrobkov
Lukáčová, A., Binkowski, Ł., Golian, J.

33 – Koření v masných výrobcích – Šalvěj
Valchař, P.

36 – Oxidačná stabilita a senzorická kvalita Bratislavských párkov po prídavku pamajoránu a tymianu
Bobko, M., Pavelková, A., Haščík, P., Čuboň, J., Bobková, A., Kročko, M., Lopašovský, Ľ.

42 – Koření pro výrobu párků a klobás
Jandásek, J.

50 – Výpočet obsahu masa jako složky masných výrobků
Ševčík, R., Pohůnek, V., Rajchl, A., Pivoňka, J.

53 – Antimikrobiální a imunostimulační vlastnosti esenciálních olejů a jejich vliv na welfare drůbeže a kvalitu masa
Witkowska, D., Mituniewicz, T., Smetana P.

57 – Bezpečnost a kvalita potravin živočišného původu v Polsku
Mituniewicz, T., Witkowska, D., Samková, E.

61 – Analýza nebezpečí nebo technologie překážek?
Dřívější a současný pohled na bezpečnost trvanlivých fermentovaných salámů
Kameník, J.

64 – Využitie probiotík vo fermentovaných mäsových výrobkoch
Holko, I., Hrabě, J., Smetana, P.

4 – Frankfurter-type sausages in intentions of Slovak Food Law
Turek, P.

8 – Automatic lines in meat processing – a tool for efficiency
Seydelmann, A.

13 – Co-extrusion process for comminuted meat products
Alginate skin as „casing" for meat products without casings
Kameník J.

15 – International DLG Quality Tests 2013: cooked sausages and frankfurters
Dederer, I., Lautenschläger, R.

19 – Starter and bioprotective cultures. Competition against *L. monocytogenes* and *Salmonella* spp.
Erkes, M.

26 – Means of meat dough transport from emulsifiers to vacuum fillers
Domlatil, M.

30 – Mercury concentration in meat products
Lukáčová, A., Binkowski, Ł., Golian, J.

33 – Spice in meat products – sage
Valchař, P.

36 – Oxidative stability and sensory quality of Bratislava sausages after addition of oregano and thyme
Bobko, M., Pavelková, A., Haščík, P., Čuboň, J., Bobková, A., Kročko, M., Lopašovský, Ľ.

42 – Spices and other additives for sausages production
Jandásek, J.

50 – The calculation of meat content in meat products
Ševčík, R., Pohůnek, V., Rajchl, A., Pivoňka, J.

53 – Antimicrobial and immunostimulating properties of essential oils and their relevance to poultry welfare and food quality
Witkowska, D., Mituniewicz, T., Smetana P.

57 – Safety and quality of food of animal origin in Poland
Mituniewicz, T., Witkowska, D., Samková, E.

61 – Hazard Analysis or „Hurdle Technology"?
The former and current view on the safety of dry fermented sausages
Kameník, J.

64 – Probiotics in fermented meat products
Holko, I., Hrabě, J., Smetana, P.