

**4 – Jatečnictví**

Steinhauser, L.

**8 – Klasifikace jatečně upravených
těl prasat a skotu v ČR**

Katina, J., Trčka, P., Uttendorfský, K.

**20 – Jatečnictví v ČR v období
2004–2013: koncentrace oboru
pokračuje**

Katina, J., Kameník, J.

**22 – Jihočeský kraj – jatečnictví
a bourárenství – veterinární dozor**Kouba, F., Nezbeda, L., Štroblová,
S., Mikeš, J., Hrubá, K., Lacina, Z.,
Novák, J., Fleischmannová, H., Šolová,
E., Král, J.**32 – Podnikatelé, údaje a struktura
odvětví zpracování masa v Německu
v roce 2013****37 – Rituální porážka přežvýkavců:
vliv anatomie krevních cév
na rychlost ztráty vědomí**

Kameník, J., Páral, V., Pyszko, M.

**40 – Welfare skotu při přepravě
na jatky**

Šímová, V., Voslářová, E., Večerek, V.

**44 – Vliv užitkového typu volů
na kvalitativní parametry jatečně
upraveného těla a hovězího masa**

Dračková, E., Šubrt, J., Filipčík, R.

**47 – Anglická snídaně – black
pudding**

Král, O.

**50 – Vliv tepelného opracování
na migraci di-n-butyl ftalátu
a di-2-ethylhexyl ftalátu z obalů
do masných výrobků**

Bogdanovičová, S., Jarošová, A.

**53 – Koření v masných výrobcích –
Badyán**

Valchař, P.

57 – Do Brna za jakostí potravin

P. Jůzl, M., Nedomová, Š.

**4 – Slaughtering as a part of the
meat processing**

Steinhauser, L.

**8 – Classification of bovine and pig
carcasses in the Czech Republic**

Katina, J., Trčka, P., Uttendorfský, K.

**20 – Slaughtering in the Czech
Republic in 2004–2013**

Katina, J., Kameník, J.

**22 – South Bohemian Region –
veterinary inspection in the
slaughterhouses and other meat
processing**Kouba, F., Nezbeda, L., Štroblová,
S., Mikeš, J., Hrubá, K., Lacina, Z.,
Novák, J., Fleischmannová, H., Šolová,
E., Král, J.**32 – Companies and the structure
of the meat processing in Germany
in 2013****37 – Ritual slaughter of
ruminants: the effect of the neck
vessels anatomy on the loss of
consciousness**

Kameník, J., Páral, V., Pyszko, M.

**40 – Welfare of cattle during
transport for slaughter**

Šímová, V., Voslářová, E., Večerek, V.

**44 – The influence of steers
commercial type on the carcass and
beef quality**

Dračková, E., Šubrt, J., Filipčík, R.

**47 – English Breakfast – black
pudding**

Král, O.

**50 – Influence of thermal processing
on migration di-n-butyl phthalate
and di-2-ethylhexyl phthalate from
packaging films to meat products**

Bogdanovičová, S., Jarošová, A.

**53 – Spice in meat products – star
anise**

Valchař, P.

**57 – ID 2015 – 41th Food Quality
and Safety Conference in Brno**

P. Jůzl, M., Nedomová, Š.