Partnerem časopisu je
Český svaz zpracovatelů masa

4 – Jak dál s ingrediencemi?
Král, O.

8 – Přírodní koření a extrakty firmy TRUMF
Vrúbel, Š., Pazdera, R.

13 – FLORA ITALIA LC SafePro® Kultura startovací prospívá kultuře stravovací
Baláš, J.

15 – Využití cíleného barvení PAS Calleja pro mikroskopickou detekci vybraných hydrokoloidů v modelových masných výrobcích
Petrášová, M., Bartlová, M., Pospiech, M., Luňáková, L., Tremlová, B.

21 – Tradice se spolu s integrací těší plné důvěře. Španělská produkce vepřového masa je na úspěšné cestě
Schütz, V.

27 – Získávání registrací v systému chráněných značek zemědělských produktů a potravin EU Českou republikou v porovnání s ostatními 9 státy vstoupivšími také v roce 2004 do EU
Plášil, M.

33 – Riziká a zdravotná bezpečnosť tatárskeho bifteku
Turek, P., Regecová, I.

38 – Vyhodnocení technologické kvality a barvy masa býků českého strakatého plemene skotu
Dračková, E., Filipčík, R.

41 – Možnosti zvyšování obsahu antioxidantů a antioxidační aktivity masných výrobků přírodními látkami
Bedrníček, J., Samková, E., Smetana, P.

44 – Porovnání dvou fyzikálních principů stanovení pH v mase
Dvořák, P., Doležalová, J., Beňová, K., Máté, D., Kovářík, L., Matoušková H.

47 – Sledovanie fyzikálno-chemických zmien v priebehu zrenia mäsa pštrosov
Roba, P., Koréneková, B., Mačanga, J., Jevinová, P., Popelka, P.

50 – *Bacillus cereus*, původce alimentárního onemocnění
Bogdanovičová, K, Dušková, M.

53 – Úroveň úhynů v souvislosti s přepravou méně běžných druhů jatečných zvířat v ČR
Voslářová, E., Večerek, V., Bedáňová, I., Malíková, M., Machovcová, Z., Jozefová, J., Večerková, L.

57 – XIV. vedecká konferencia bezpečnosť a kontrola potravín, PARK Hotel Piešťany 30.–31. 3. 2017

4 – Food Ingredients, a road map for the future
Král, O.

8 – Natural spices and extracts from the company Trumf International
Vrúbel, Š., Pazdera, R.

13 – Chr. Hansen´s starter cultures: FLORA ITALIA LC SafePro®
Baláš, J.

15 – PAS Calleja usage for microscopical detection of some hydrocolloid in model samples of meat products
Petrášová, M., Bartlová, M., Pospiech, M., Luňáková, L., Tremlová, B.

21 – Systems of Spanish pork production
Schütz, V.

27 – Acquisitions of protected brands of agricultural products and foodstuffs of EU in the Czech Republic. The Czech Republic was compared with other 9 countries that entered the EU in the same year 2004
Plášil, M.

33 – Risks and health safety of Tartar steak
Turek, P., Regecová, I.

38 – Evaluation of beef technological quality and colour of Czech fleckvieh bulls
Dračková, E., Filipčík, R.

41 – Possibilities of increasing antioxidant content and antioxidant activity of meat products with natural substances
Bedrníček, J., Samková, E., Smetana, P.

44 – Comparison of two physical principles determining the pH in meat
Dvořák, P., Doležalová, J., Beňová, K., Máté, D., Kovářík, L., Matoušková H.

47 – Monitoring of the physico-chemical changes during ostrich meat ripening
Roba, P., Koréneková, B., Mačanga, J., Jevinová, P., Popelka, P.

50 – *Bacillus cereus* – a foodborne agent
Bogdanovičová, K, Dušková, M.

53 – Transport-related mortality of animals less frequently transported for slaughter in the Czech Republic
Voslářová, E., Večerek, V., Bedáňová, I., Malíková, M., Machovcová, Z., Jozefová, J., Večerková, L.

57 – XIV Conference of Food Safety and Food Control, PARK Hotel Piešťany 30.–31. 3. 2017