



- 4 – Kvalita a bezpečnost masa**
Golian, J.
- 6 – Revize normy ISO 22000 pro řízení systémů bezpečnosti potravin je v procesu připomínkování**
Čapla, J., Zajác, P., Čurlej, J., Belej, I.
- 8 – Kvalita masa a ukazatele svalových vláken prasat genotypu Danbred**
Okrouhlá, M., Stupka, R., Čítek, J., Zadinová K.
- 13 – Reformulace potravin a masné výrobky (1. část – jedlá sůl)**
Kameník, J.
- 21 – Vliv technologického zpracování a izolačních postupů na kvalitu živočišné DNA v potravinách a krmivech**
Pospíšilová, E., Piskatá, Z., Bořilová, G., Nesvadbová M., Steinhäuserová, I.
- 27 – Využití chmele v masné výrobě**
Pipek, P., Škorpišová, T., Psotková, M., Adamcová, M.
- 33 – Oxidačné procesy lipidov v priebehu výroby trvanlivých mäsových výrobkov**
Reitznerová, A., Šuleková M., Nagy, J., Marcinčák, S., Semjon B., Turek, P.
- 37 – Vplyv mraziarenských teplôt na antimikrobiálnu rezistenciu stafylokokov izolovaných z mäsa ošípaných (*Sus scrofa domestica*)**
Regecová, I., Jevinová, P., Pipová, M., Výrostková, J., Danišová, O., Dančanin, F.
- 41 – Prehľad diagnostiky vybraných pôvodcov zoonóz vo verejnom zdravotníctve a súvisiacich ochorení v Slovenskej republike**
Sirotná, Z., Gičová, A., Dinčáková, L., Šimonyiová, D., Dräxlerová, M.
- 45 – Monitoring výskytu mikroorganizmov v spracovateľských prevádzkach hydinového mäsa**
Pošiváková, T., Hromada, R., Veszelits Laktičová, K., Vargová, M., Švajlenka, J., Pošivák, J.
- 48 – Bezpečná hladina biogénnych amínov v potravinách**
Výrostková, J., Dičáková, Z., Dudriková, E., Mařová, J., Semjon, B., Regecová, I.
- 51 – Meď vo svalovine hovädzieho dobytká z priemyselne zaťaženej oblasti**
Skalická, M., Koréneková, B.
- 53 – Prepravná vzdialenosť ako faktor ovplyvňujúci úhyn krúť pri preprave na porážku**
Machovcová, Z., Voslářová, E., Bedáňová, I., Malena, M., Večerek, V.
- 54 – Koření v masných výrobcích Levandule lékařská**
Valchař, P.
- 57 – Souhrn stanoviska Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) k viru hepatitidy E (HEV) jako patogenu přenosnému potravinami**
Vašíčková, P., Kubánková, M.
- 63 – Nové myšlenky, nové výsledky a také nové kontakty V irském městě Cork proběhl v srpnu 63. Mezinárodní kongres vědy o mase a technologii (1. část)**
Kameník, J.
- 4 – Meat safety and meat quality**
Golian, J.
- 6 – The revision of ISO 22000 on food safety management system is in the process commenting**
Čapla, J., Zajác, P., Čurlej, J., Belej, I.
- 8 – Meat quality and muscle fibre characteristics of Danbred pigs**
Okrouhlá, M., Stupka, R., Čítek, J., Zadinová K.
- 13 – Food reformulation and meat products. Part 1: Sodium chloride**
Kameník, J.
- 21 – The impact of processing technologies and isolation procedures on the quality of animal DNA in food and feed products**
Pospíšilová, E., Piskatá, Z., Bořilová, G., Nesvadbová M., Steinhäuserová, I.
- 27 – Use of hop in meat production**
Pipek, P., Škorpišová, T., Psotková, M., Adamcová, M.
- 33 – Oxidation processes of lipids during production of long-life meat products**
Reitznerová, A., Šuleková M., Nagy, J., Marcinčák, S., Semjon B., Turek, P.
- 37 – Effect of freezing temperatures on the antimicrobial resistance of staphylococci isolated from meat of pigs (*Sus scrofa domestica*)**
Regecová, I., Jevinová, P., Pipová, M., Výrostková, J., Danišová, O., Dančanin, F.
- 41 – Overview of the diagnostics of selected zoonotic agents in laboratories of the Public Health Authorities and related diseases in the Slovak Republic**
Sirotná, Z., Gičová, A., Dinčáková, L., Šimonyiová, D., Dräxlerová, M.
- 45 – Monitoring of microorganisms in poultry meat processing operation**
Pošiváková, T., Hromada, R., Veszelits Laktičová, K., Vargová, M., Švajlenka, J., Pošivák, J.
- 48 – Safety level of biogenic amines in food**
Výrostková, J., Dičáková, Z., Dudriková, E., Mařová, J., Semjon, B., Regecová, I.
- 51 – Copper in the muscle of bovine from polluted area**
Skalická, M., Koréneková, B.
- 53 – Transport distance affects mortality rates in turkeys transported for slaughter**
Machovcová, Z., Voslářová, E., Bedáňová, I., Malena, M., Večerek, V.
- 54 – Spice in meat products – Common Lavender**
Valchař, P.
- 57 – Summary of European Food Safety Authority (EFSA) scientific option on hepatitis E virus (HEV) as a food-borne pathogen**
Vašíčková, P., Kubánková, M.
- 63 – Congress ICoMST 2017 was held in Ireland in August**
Kameník, J.