Partnerem časopisu je
Český svaz zpracovatelů masa

4 – Salon international de l'alimentation (SIAL) Paris
Steinhauser, L., Kameník, J.

7 – Zkušenosti z domácího trhu i 29 zemí světa (Makro Cash & Carry CZ)
rozhovor

10 – České masné výrobky v prodejnách zahraničních řetězců
Mikócziová, V., Kameník, J.

16 – Změna pohledu na průkaz použití strojně odděleného masa v masných výrobcích
Fleischmannová, H., Cipínová, E., Kouba, F.

20 – Tepelné opracování masa a výrobků z něho
Budig, J., Budesheim, A., Kameník, J.

25 – Koření v masných výrobcích – Paprika
Valchař, P., Ovísková, V.

30 – Nativní a modifikované škroby v masných výrobcích – detekce vstupní suroviny pomocí mikroskopických metod
Eliášová, M., Pospiech M., Tremlová B., Jandásek J., Kubíčková K.

35 – Celulózové a fázrové obaly pro masný průmysl
Šerhakl, D.

41 – NAT test – screening rezíduí antibiotík v tkanivách potravinových zvierat
Gondová, Z., Kožárová, I.

45 – Kapitoly z mezinárodních norem bezpečnosti potravin (IFS, BRC, ...) – Osobní hygiena
Šuška, M.

47 – Analýza ukazatelů výkrmnosti a jatečné hodnoty bažanta obecného (*Phasianus colchicus* L.)
Karásková, K., Straková, E., Suchý, P., Zapletal, D., Jámbor, M.

49 – Vliv teploty a doby skladování na tvorbu biogenních aminů a polyaminů ve svalovině eviscerovaných bažantů (*Phasianus colchicus*)
Hutařová Z., Steinhauserová I., Večerek V., Bořilová G., Maršálek P.

51 – Vybrané aspekty welfare bažantů obecných při chovu v zajetí
Hrabčáková, P., Voslářová, E., Bedáňová, I., Pištěková, V., Večerek, V.

54 – Co si představit pod pojmy welfare a ochrana jatečných zvířat?
Večerek, V., Pištěková, V., Voslářová, E. Bedáňová, I.

57 – Maso na talíři. 6. část: PSE, DFD a jiné odchylky zrání masa
Kameník, J., Steinhauser, L.

62 – Rybí maso na jiný způsob, než jak ho znáte
Buchtová, H., Kašpar, L.

4 – Salon international de l'alimentation (SIAL) Paris
Steinhauser, L., Kameník, J.

7 – Experience in the markets of the Czech Republic and 29 countries around the world (Makro Cash & Carry CZ)
interview

10 – Czech meat products in foreign retail chains
Mikócziová, V., Kameník, J.

16 – Change in wiev on provement of mechanically separated meat used in meat products
Fleischmannová, H., Cipínová, E., Kouba, F.

20 – Heat treatment of meat and meat products
Budig, J., Budesheim, A., Kameník, J.

25 – Spice in meat products – paprika
Valchař, P., Ovísková, V.

30 – The native and the modified starches in the meat products – detection of the raw materials using microscopy methods
Eliášová, M., Pospiech M., Tremlová B., Jandásek J., Kubíčková K.

35 – Cellulose and fibrous casings for meat industry
Šerhakl, D.

41 – NAT test – screening of antibiotic residues in the tissues of food producing animals
Gondová, Z., Kožárová, I.

45 – Chapters of the internatioanl food safety standards – Personal Hygiene
Šuška, M.

47 – Analysis of Fattening Performance and of Carcass Value of Common Pheasant (*Phasianus colchicus* L.)
Karásková, K., Straková, E., Suchý, P., Zapletal, D., Jámbor, M.

49 – Effects of temperature and length of storage on the formation of biogenic amines and polyamines in muscle of eviscerated pheasants (*Phasianus colchicus*)
Hutařová Z., Steinhauserová I., Večerek V., Bořilová G., Maršálek P.

51 – Some welfare aspects in captive-reared common pheasants
Hrabčáková, P., Voslářová, E., Bedáňová, I., Pištěková, V., Večerek, V.

54 – What is it a conception of welfare and protection of slaughter animals?
Večerek, V., Pištěková, V., Voslářová, E. Bedáňová, I.

57 – Meat on our plate. Part 6: PSE, DFD and other meat quality defects
Kameník, J., Steinhauser, L.

62 – Fish meat in a different way than you know
Buchtová, H., Kašpar, L.