



4 – Masné polotovary na evropském trhu
Král, O.

7 – Masné polotovary – co mají nebo nemají společného s masnými výrobky?
Kameník, J.

12 – Identifikace složení masných polotovarů
Pospiech, M., Tremlová, B., Petrášová M., Bednářová M.

17 – Kutr – 100 let nepostradatelnosti při zpracování masa
Schmidinger, G.

20 – Použití analýzy obrazu k hodnocení nákuče trvanlivého fermentovaného salámu Poličan
Čáslavková, P., Pospiech, M., Štarha, P., Kameník, J., Saláková, A., Tremlová, B., Řezáčová Lukášková, Z.

27 – Hodnotenie kvality Spišských párkov na Slovenskom a Českom trhu

Marcinčák, S., Pospiech, M., Mačanga, J., Tremlová, B., Turek, P.

31 – História a kvalitatívne parametre sušených miás typu Jerky
Staruch, L., Mati, M.

36 – Výsledky kontroly vybraných jakostních ukazatelů u masných výrobků

Brychta, J., Honzlová, A., Bulawová, H., Čurdová, H., Klímová, E.

39 – Weissella viridescens jako původce senzorických změn salámu Vysočina – případová studie
Kameník, J., Dušková, M., Šedo, O., Zdráhal, Z., Saláková, A., Lačanin, I.

42 – Detekce psychrotrofních laktobacili a výskyt *Lactobacillus curvatus* a *Lactobacillus sakei* ve vzorcích vepřového masa a dušené šunky

Lačanin, I., Dušková, M., Chlumský O., Kameník, J., Šedo, O., Zdráhal, Z., Karpíšková, R.

45 – Escherichia coli
Skupiny *E. coli* a jejich význam z pohledu bezpečnosti masa
Steinhauserová, I.

51 – Problémy fášovania a autentifikácie hydinového mäsa
Golian, J., Mašlej, M.

54 – Mikroskopické metody v analýze masa a masných výrobků

4 – Meat Preparations for the European market
Král, O.

7 – Meat preparations – what is the same or different to meat products?
Kameník, J.

12 – Raw materials identification of meat products

Pospiech, M., Tremlová, B., Petrášová M., Bednářová M.

17 – A bowl cutter – 100 years in the meat processing

Schmidinger, G.

20 – The use of digital image analysis for the evaluation of slices of dry fermented sausage type Poličan

Čáslavková, P., Pospiech, M., Štarha, P., Kameník, J., Saláková, A., Tremlová, B., Řezáčová Lukášková, Z.

27 – Quality evaluation of sausages "Spišské párky" on Slovak and Czech market

Marcinčák, S., Pospiech, M., Mačanga, J., Tremlová, B., Turek, P.

31 – History and quality traits of Jerky

Staruch, L., Mati, M.

36 – Results of the official monitoring of meat products in the Czech Republic

Brychta, J., Honzlová, A., Bulawová, H., Čurdová, H., Klímová, E.

39 – Weissella viridescens as a spoilage agent of Vysočina sausage – a case study

Kameník, J., Dušková, M., Šedo, O., Zdráhal, Z., Saláková, A., Lačanin, I.

42 – Detection psychrotrophic lactobacilli and occurrence of *Lactobacillus curvatus* and *Lactobacillus sakei* in the samples of pork meat and cooked ham

Lačanin, I., Dušková, M., Chlumský O., Kameník, J., Šedo, O., Zdráhal, Z., Karpíšková, R.

45 – Escherichia coli: characteristics and importance in meat processing
Steinhauserová, I.