Partnerem časopisu je
Český svaz zpracovatelů masa

4 – Ministerstvo zemědělství spravuje agendu přídatných látek v rámci celého potravinářského spektra – rozhovor s MUDr. Vierou Šedivou, náměstkyní ministra zemědělství ČR
Kameník, J.

5 – Glutamát sodný – musíme se bát?
Panovská, Z., Ilko, V.

11 – Kompetence v oblasti schvalování přídatných látek jsou nyní na Evropské komisi – rozhovor s Ing. Danielu Winklerovou, vedoucí oddělení pro speciální druhy potravin a národní referenční laboratoře pro potravinářská aditiva Státního zdravotního ústavu v Praze
Kameník, J.

12 – Potravinářská barviva ke zlepšení i stabilizaci barvy masných výrobků
Kameník, J., Baláš, J.

20 – Trendem je a bude snižování přídatných látek – Anketa časopisu Maso na téma „Přídatné látky v oboru zpracování masa“
Kameník, J.

27 – Vláknina a její význam ve výrobcích z mletého masa – Výrobky řady Vitacel® otevírají nové možnosti
Honzík, Z.

29 – Na komponentech záleží Inteligentní automatizace jako klíč k vyšší hygieně, bezpečnosti potravin a efektivitě
Zerle, J.

33 – Vliv oxidace lipidů na kvalitu masa a masných výrobků
Králová, M.

37 – Produkcia prírodných aróm pomocou baktérií
Vidová, M., Krištofíková, L., Rebroš, M., Rosenberg, M.

40 – Kontaminace masných výrobků bakterií *Listeria monocytogenes*
Brychta, J., Klímová, E., Brychta, T., Bulawová, H.

45 – Specifikovaný rizikový materiál a jeho množství vznikající po porážce skotu
Vařechová, E.

49 – Malachitová zeleň u sladkovodních ryb v České republice
Haldová, S.,Drápal, J., Honzlová, A.

52 – Význam vhodného výberu rýb pre konzumentov s histamínovou intoleranciou
Dičáková, Z., Paulsen, P., Bystrický P.

55 – Využitie probiotík v akvakultúre lososovitých rýb
Fečkaninová, A., Popelka, P., Koščová, J., Mudroňová, D.

58 – Plán jednotlivých čísel časopisu Maso, ročník 2016

4 – Interview with Dr. Viera Šedivá, Deputy Minister, Ministry of Agriculture of the Czech Republic
Kameník, J.

5 – Glutamate. Do we need to worry?
Panovská, Z., Ilko, V.

11 – Interview with Daniela Winklerová, M.Sc., Head of Unit for Special Kinds of Food, NRL for Food Additives
Kameník, J.

12 – Food colours for improvement and stabilization of the colour of meat products
Kameník, J., Baláš, J.

20 – Debate on food additives in meat processing
Kameník, J.

27 – Fiber and its effect in meat processing
Honzík, Z.

29 – Intelligent Automation as the key factor to the improved hygiene, food safety and effectiveness
Zerle, J.

33 – Effect of lipid oxidation on meat and meat products quality
Králová, M.

37 – Production of natural aromas with bacteria
Vidová, M., Krištofíková, L., Rebroš, M., Rosenberg, M.

40 – Meat products contamination by Listeria monocytogenes
Brychta, J., Klímová, E., Brychta, T., Bulawová, H.

45 – Specified risk material and its quantity of emerging after slaughter bovine animals
Vařechová, E.

49 – Malachite green in the fresh water fish in the Czech Republic
Haldová, S.,Drápal, J., Honzlová, A.

52 – Význam vhodného výberu rýb pre konzumentov s histamínovou intoleranciou
Dičáková, Z., Paulsen, P., Bystrický P.

55 – The importance of proper selection of fish for consumers with histamine intolerance
Fečkaninová, A., Popelka, P., Koščová, J., Mudroňová, D.

58 – Journal Maso 2016 – issue schedule