Partnerem časopisu je
Český svaz zpracovatelů masa

4 – Aktuální vývoj obchodu v České republice se zaměřením na prodej masa a masných výrobků
Klánová, E.

7 – Problematika obchodu s mäsom v SR z rôznych uhlov pohľadu
Fašiangová, K.

14 – Koření a další přídatné látky pro výrobu celosvalových a formovaných dušených šunek a jiných specialit
Jandásek, J.

19 – Koření v masných výrobcích – Libeček
Valchař, P.

22 – Dusitany a dusičnany v mäsovom priemysle
Staruch, L., Mati, M.

25 – Monitoring obsahu inhibičných látok v hydinovom mäse v SR
Staruch, L., Mati, M.

28 – Blízká infračervená spektrometrie v masném průmyslu
Procházková Z., Králová, M.

34 – Svalová soustava – základ masa jatečných zvířat 3. část: Svaly pánevní končetiny – kýty (prase domácí)
Kašpar, L., Kameník, J., Putnová, I., Holubcová, S., Jůza, M.

40 – Vliv imunokastrace na obsah masa a tuku jatečně upravených těl prasat
Kameník, J., Steinhauser, L., Saláková, A., Žižlavský, M., Jůza, M.

42 – Krokodýl nilský – první porážka v Evropě?
Coufalová, J., Ševčík, J., Kolářová, H., Velecký, J., Tuček, M.

46 – *Listeria monocytogenes* – vlastnosti a výskyt v potravinovém řetězci
Hulánková, R.

52 – Právní úprava ochrany ryb při jejich porážení a souvisejících úkonech (výlov, manipulace, přeprava, přechovávání a prodej živých ryb)
Prášková, E., Voslářová, E.

56 – Využití hematologických ukazatelů v hodnocení stresové zátěže v důsledku zavěšování drůbeže při porážení
Bedáňová, I., Voslářová, E., Pištěková, V., Večerek, V.

4 – The current development of commerce in the Czech Republic focusing on the sale of meat and meat products
Klánová, E.

7 – Trade with Meat in Slovakia: Different Perspectives
Fašiangová, K.

14 – Spices and other additives for the production of whole muscle hams and cooked hams and other specialties
Jandásek, J.

19 – Spice in meat products – lovage
Valchař, P.

22 – Nitrites and Nitrates in a Meat Products
Staruch, L., Mati, M.

25 – Inhibitory substances in poultry and meat products – situation in SR
Staruch, L., Mati, M.

28 – Near infrared spectroscopy in the meat industry
Procházková Z., Králová, M.

34 – Musculature – the basis of meat. Part 3: Muscles of the pelvic limb (Sus scrofa)
Kašpar, L., Kameník, J., Putnová, I., Holubcová, S., Jůza, M.

40 – Effect of immunocastration on the meat and fat content of pork carcasses
Kameník, J., Steinhauser, L., Saláková, A., Žižlavský, M., Jůza, M.

42 – The Nile crocodile – first slaughter in Europe?
Coufalová, J., Ševčík, J., Kolářová, H., Velecký, J., Tuček, M.

46 – *Listeria monocytogenes* – characteristics and occurrence in the food chain
Hulánková, R.

52 – Legal regulations of fish protection during slaughter and related operations (harvesting, handling, transport, live fish care prior slaughter)
Prášková, E., Voslářová, E.

56 – Haematological parameters in assessing of stress load due to shackling at poultry slaughtering
Bedáňová, I., Voslářová, E., Pištěková, V., Večerek, V.