



- 6 – Maso, celosvalové masné výrobky a masné polotovary Porovnání nákupního chování českých domácností v periodách září 2017 – červenec 2018 versus září 2013 – červenec 2014**  
Šebková, V.
- 7 – Není umění vyrobit, ale prodat**  
Steinhauser, L.
- 13 – Rozdíly mezi domácími a zahraničními dodavateli téměř nevidíme; Rozhovor s MVDr. Stanislavem Sekyrou a MVDr. Pavlem Grohem z společnosti Makro Cash & Carry CR s.r.o.**  
Kameník, J.
- 16 – Maloobchod zažívá i letos dobré časy**  
Klánová, E.
- 20 – Systémy narážení s řezací hlavou v oboru zpracování masa Část 2: použití ve výrobě**  
Betz, M.
- 26 – Ochrana tepelně opracovaných masných výrobků proti *Clostridium botulinum* pomocí prostředku na bázi přírodních látek – případová studie**  
McCusker, M. P.
- 30 – Co skrývá prastará konzerva?**  
Pipek, P., Šviráková, E., Škorpilová, T., Adamcová, M.
- 36 – Hodnocení využití lněné vlákniny při výrobě tepelně opracovaných masných výrobků**  
Pohůnek, V., Rýdlová, L., Beňo, F., Adamcová, M., Ševčík, R.
- 41 – Molekulárne hmotnosti degradovaných bielkovín a ich využitie pri stanovení procesu zrenia v sušenom solenom mäse**  
Čuboň, J., Cviková, P., Haščík, P., Hleba, L., Bobko, M., Trembecká, L., Bučko, O., Tkáčová, J.
- 46 – Nutričná kvalita mäsa bažanta poľovného (*Phasianus colchicus*) z voľného a farmového chovu**  
Gondeková, M., Šmehýl, P., Slamečka, J., Blaška, J., Gašparík, J., Pavlík, I.
- 51 – Desetinozí koryšši: Otázka welfare v souvislosti s jejich využitím jako potraviny**  
Conte, F., Voslářová, E., Passantino, A.
- 54 – Význam dezinfekcie v spracovateľskej prevádzke rýb**  
Veszeličs Laktičová, K., Vargová, M., Korim, P., Hromada, R., Cimboláková, I.
- 57 – Plán jednotlivých čísel časopisu Maso, ročník 2019**
- 6 – Buying behavior of Czech households - comparison period September 2017-July 2018 to September 2013-July 2014**  
Šebková, V.
- 7 – It is not difficult to produce but to sell**  
Steinhauser, L.
- 13 – We hardly see the differences between domestic and foreign suppliers. Interview with Dr. Stanislav Sekyra and Dr. Pavel Groh, Makro Cash & Carry CR s.r.o.**  
Kameník, J.
- 16 – Retail is experiencing good times also this year**  
Klánová, E.
- 20 – Handtmann grinding system technology for meat processing. Part 2: application in the production proces**  
Betz, M.
- 26 – Clean Label Solution for the Control of *Clostridium botulinum* in Cooked Meats – A Case Study**  
McCusker, M. P.
- 30 – What is in very old meat preserve?**  
Pipek, P., Šviráková, E., Škorpilová, T., Adamcová, M.
- 36 – Assessment of utilization of flax fiber for the production of heat-treated meat products**  
Pohůnek, V., Rýdlová, L., Beňo, F., Adamcová, M., Ševčík, R.
- 41 – Molecular weight of degraded proteins and their use in determining the maturing process in dried salted meat**  
Čuboň, J., Cviková, P., Haščík, P., Hleba, L., Bobko, M., Trembecká, L., Bučko, O., Tkáčová, J.
- 46 – Comparison of nutrition quality of meat of the free ranging and farmed common pheasant (*Phasianus colchicus*)**  
Gondeková, M., Šmehýl, P., Slamečka, J., Blaška, J., Gašparík, J., Pavlík, I.
- 51 – Decapod crustaceans: Some issues related to welfare and their use as food**  
Conte, F., Voslářová, E., Passantino, A.
- 54 – Importance of disinfection in fish processing plant**  
Veszeličs Laktičová, K., Vargová, M., Korim, P., Hromada, R., Cimboláková, I.
- 57 – Journal Maso 2019: main topics**