



**4 – TSE přežvýkavců v Evropě v roce 2017**

Katina, J.

**7 – Produkce masa v EU v roce 2017**

Kameník, J.

**10 – Malí řemeslní zpracovatelé  
vesměs nakupují od českých jatek.  
Rozhovor s Richardem Hrdinou,  
prokuristou společnosti Jatky Český  
Brod, a. s. a členem představenstva  
ČSZM**

Kameník, J.

**11 – Obchod roste rychleji než  
produkce. Struktury globálního  
obchodu s vepřovým masem – část  
1: Kontinenty a země**

Windhorst, H.-W.

**15 – Ochrana zvířat při jejich  
porážení z pohledu evropské  
a národní legislativy**

Mikula, P.

**20 – Kamerový systém standardizuje  
hodnocení. Automatický záznam  
indikátorů ochrany zvířat u prasat  
na jatkách je realizovatelný**

Blömke, L., Kemper, N.

**24 – EFSA o použití roztoků kyseliny  
mléčné nebo kyseliny octové  
k povrchovému ošetření vepřového  
masa**

Kameník, J.

**28 – Antimikrobiální účinky  
esenciálních olejů v mletém  
vepřovém mase**

Hulánková, R., Bučková, M.,  
Bořilová, G.

**31 – Tepelná úprava masa: vliv  
na strukturu, senzorní vlastnosti  
a mikrobiologickou kvalitu; 3. část:  
Vliv tepelné úpravy na bakteriální  
původce alimentárních nákaz**

Kameník, J., Bogdanovičová, K.,  
Groh, P., Dorotíková, K.

**38 – Působení ionizujícího záření  
na hovězí maso**

Dvořák, P., Doležalová, J., Beňová, K.,  
Máté, D.

**41 – Hodnotenie texturálnych  
vlastností spišských párkov**

Belej, L., Golian, J., Čurlej, J.,  
Bobko, M.

**44 – Legislativní úprava uvádění  
hmyzu jako potravin na trh**

Novotná, K.

**4 – TSEs of ruminants in Europe in  
2017**

Katina, J.

**7 – Meat production in EU in 2017**

Kameník, J.

**10 – The small-scale facilities  
generally buy meat from the Czech  
slaughterhouses. Interview with  
Richard Hrdina, CEO of Jatky Český  
Brod a.s.**

Kameník, J.

**11 – Trade is growing faster than  
production. Structures of the  
global trade in pork meat – part 1:  
continents and countries**

Windhorst, H.-W.

**15 – Protection of animals at the  
time of their slaughtering from  
a viewpoint of EU and Czech  
national legislation**

Mikula, P.

**20 – The camera system  
standardizes the evaluation. The  
automatic recording of animal  
protection indicators is feasible on  
pig slaughterhouses.**

Blömke, L., Kemper, N.

**24 – EFSA Scientific opinion  
on the evaluation of efficacy of  
the lactic and acetic acids to  
reduce microbiological surface  
contamination on pork meat**

Kameník, J.

**28 – Antimicrobial properties of  
essential oils in minced pork**

Hulánková, R., Bučková, M.,  
Bořilová, G.

**31 – Meat cooking: effect on the  
structure, sensory characteristics and  
microbiological quality; Part 3: Effect  
of cooking on the food-borne agents**

Kameník, J., Bogdanovičová, K.,  
Groh, P., Dorotíková, K.

**38 – Effect of ionizing radiation on  
beef**

Dvořák, P., Doležalová, J., Beňová, K.,  
Máté, D.