



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.