Partnerem časopisu je
Český svaz zpracovatelů masa

4 – Využití akustických metod při hodnocení jakosti masných výrobků
Jůzl, M., Začal, J., Šustr, M., Dostál, P.

7 – I letošní veletrh IFFA bude nejvýznamnější událostí svého druhu Rozhovor s Mgr. Milanem Přibylem, jednatelem společnosti Inopack Czech Republic s.r.o.
Kameník, J.

10 – Vyšší teplotní rozsah při krájení přírodních šunek Srpovité nože Durablade od firmy Weber Maschinenbau nadchly výrobce Schwarzwaldských šunek a poskytují mnohem více než pouze perfektní výsledky krájení
Köhler, L.

14 – Revoluční AVITOS umožňuje zcela novou dimenzi krájení mraženého masa na kostky
Grüber, M.

16 – Přijeďte se osobně přesvědčit na veletrh IFFA 2019 Rozhovor s Ing. Milošem Bradou, jednatelem společnosti Fimex s.r.o.
Kameník, J.

17 – Základem burgeru je „patty“ Pro přípravu správné směsi se nabízejí různé metody
Seydelmann, A., Geisen, S.

21 – Trhu dominují průmyslově vyspělé země Struktury globálního obchodu s vepřovým masem – část 2: Vývojový stav zemí
Windhorst, H.-W.

24 – Real-time PCR a její využití pro autentizaci a druhovou identifikaci masa a složek masných výrobků
Nesvadbová M., Bořilová G.

30 – Oxid dusnatý a jeho význam ve svalech a pro kvalitu masa
Kameník, J.

36 – Porovnání metod pro detekci vad masa při jatečném opracování prasat
Beňo, F., Moravcová, Z., Pohůnek, V., Rajchl, A., Ševčík, R.

40 – Úřední kontroly SZPI u výrobků z masa a ryb v roce 2018
Kavka, M.

46 – Možnosti stanovení barvy u špekáčků a točeného salámu
Doležalová, J., Vojtíková, L., Dvořák, P., Máté, D., Beňová, K.

49 – Spotreba mäsa na Slovensku
Staruch L., Baranovičová E.

52 – Konzumný hmyz ako potravina a krmivo vo svete a v Európske únii – mini revue: časť I
Šimková, Z., Šimko, J., Šimko, Š.

4 – Use of acoustic methods in the quality assessment of meat products
Jůzl, M., Začal, J., Šustr, M., Dostál, P.

7 – This year's IFFA will be the most important event of its kind. Interview with Milan Přibyl, CEO of Inopack Czech Republic s.r.o.
Kameník, J.

10 – Durablade Involute Blades from the company Weber Maschinenbau provide much more than just perfect slicing results
Köhler, L.

14 – AVITOS (TREIF) allows a whole new dimension of frozen meat slicing on cubes
Grüber, M.

16 – Come and see for yourself at IFFA 2019. Interview with Miloš Brada, CEO of FIMEX s.r.o.
Kameník, J.

17 – The base of the burger is patty. Seydelmann machines and production lines for minced meat preparation
Seydelmann, A., Geisen, S.

21 – Trade is growing faster than the production. Structures of the golabl trade in pork meat – part 2: Development status of countries
Windhorst, H.-W.

24 – Real-time PCR and its application in species authentication of meat and meat products
Nesvadbová M., Bořilová G.

30 – Nitric oxide and its effects in muscles and for the meat quality
Kameník, J.

36 – Comparison of methods for detecting defects during pork slaughtering
Beňo, F., Moravcová, Z., Pohůnek, V., Rajchl, A., Ševčík, R.

40 – The results of the officials controls in the Czech retail in 2018 by Czech Agriculture and Food Inspection Authority
Kavka, M.

46 – Colour determination in selected sausages
Doležalová, J., Vojtíková, L., Dvořák, P., Máté, D., Beňová, K.

49 – The consumption of meat in the Slovakia
Staruch L., Baranovičová E.

52 – Insects as food and feed in the world and in the European Union – mini revue: part I
Šimková, Z., Šimko, J., Šimko, Š.