Partnerem časopisu je
Český svaz zpracovatelů masa

4 – Přídatné látky v masných výrobcích – věčné téma
Pipek, P.

11 – Použití přírodních bioaktivních látek k prodloužení údržnosti a zajištění bezpečnosti masných výrobků
Král, O.

17 – O hledání rovnováhy mezi přijatelností pro zákazníky, zdravotními aspekty, bezpečností a technologickými možnostmi Rozhovor s Dirkem Stoopem ze společnosti Kerry Taste & Nutrition
Kameník, J., Král, O.

19 – Koření a aditiva od jara do zimy, současná situace
Vrúbel, Š., Pazdera, R.

21 – Kančí pach – testování individuální citlivosti a výběr vhodných hodnotitelů
Ježek, F., Bořilová, G.

27 – Vliv zařazení odslupkovaných semen lupiny bílé do výkrmové diety pro králíky na užitkovost a chemické, fyzikální a senzorické vlastnosti králičího masa
Uhlířová, L., Volek, Z.

34 – Porovnání vybraných nutrientů u masných výrobků s hodnotami uvedenými na obale
Piechowiczová, M., Švehlová, V., Jůzl, M.

38 – Texturálny profil spišských párkov falšovaných prídavkom kuracieho mäsa
Čurlej, J., Belej, Ľ., Bobko, M., Jakabová, S., Bobková, A. Golian, J.

42 – Obsah polycyklických aromatických uhľovodíkov v maďarských klobásach údených tradičným postupom Časť 1: Úvod do problematiky
Hrabovszká, Ž.

48 – Kontrola produktů živočišného původu Celní správou České republiky a spolupráce se Státní veterinární správou
Průšová, P., Seidl, J., Čížková, H.

4 – Additives in meat products – perpetual theme
Pipek, P.

11 – Application of natural bioactive substances to extend shelf life and to ensure safety of meat products
Král, O.

17 – About Finding Balance Between Acceptability for Customers health aspects, safety and technological possibilities. Interview with Dirk Stoop of of Kerry Taste & Nutrition
Kameník, J., Král, O.

19 – Spices and additives from spring to winter, current situation
Vrúbel, Š., Pazdera, R.

21 – Boar taint –testing of individual sensitivity and selection of appropriate evaluators
Ježek, F., Bořilová, G.

27 – Effect of dehulled white lupine seed inclusion in rabbit fattening diet on the growth performance and chemical, physical and sensory properties of rabbit meat quality
Uhlířová, L., Volek, Z.

34 – Comparison of determined nutrients for selected meat products with customer values on labels
Piechowiczová, M., Švehlová, V., Jůzl, M.

38 – Texture evaluation of Sisske frankfurters counterfeid by chicken meat
Čurlej, J., Belej, Ľ., Bobko, M., Jakabová, S., Bobková, A. Golian, J.

42 – Content of polycyclic aromatic hydrocarbons in Hungarian dry sausages smoked with traditional methods; Part 1: Introduction
Hrabovszká, Ž.

48 – Inspection of animal origin Products by the customs Administration of the Czech Republic and cooperation with the State Veterinary Administration
Průšová, P., Seidl, J., Čížková, H.