



- 4 – Hygiena není levná, ale vyplatí se**
Steinhauser, L.
- 10 – Změny v metodice provádění studií trvanlivosti pro *Listeria monocytogenes* u potravin určených k přímé spotřebě**
Necidová, L.
- 15 – Problematika vankomycin-rezistentních enterokoků ve vztahu k bezpečnosti potravin na Moravě**
Bardoň, J.
- 19 – BioFinder a enzymatické čisticí prostředky zvyšují hygienický standard v masném průmyslu**
Němcová, Z.
- 23 – Revoluce v sanitaci nožů**
Strejček, J.
- 25 – Vybraní parazité v potravinách jako možné riziko pro člověka (stanovisko EFSA)**
Stříbrná H.
- 29 – Rozhodnou se Němci pro Improvac?
Jako náhrada chirurgické kastrace kanečků bez znecitlivění se v SRN pravděpodobně nejvíce rozšíří imunokastrace**
Kameník, J.
- 32 – Hodnota pH – významná veličina pro určování vlastností čerstvého masa**
Bednář, J.
- 37 – Porovnání sensorických parametrů vybraných trvanlivých fermentovaných salámů**
Ježek F., Zbrožková V.
- 41 – Rozlišení morfologické struktury vybraných druhů pepřů**
Běhalová, H., Luňáková, L., Pospiech, M. Tremlová, B.
- 45 – Barviva v masné výrobě**
Kameník, J., Král, O., Pospiech, M.
- 48 – EFSA REVIEW: Výskyt původců alimentárních onemocnění v mase a masných výrobcích v r. 2017**
Dorotíková, K.
- 53 – Produkce masa ve světě v období 2019–2028**
Kameník, J.
- 4 – Hygiene is not cheap, but it pays off**
Steinhauser, L.
- 10 – Changes in the methodology for conducting shelf-life studies on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods**
Necidová, L.
- 15 – Problems of vancomycin-resistant enterococci related to food safety in the Moravia region**
Bardoň, J.
- 19 – BioFinder and enzymatic cleaning agents increase hygiene standard in the meat industry**
Němcová, Z.
- 23 – Revolution in knife sanitation**
Strejček, J.
- 25 – Selected food parasites as a potential risk to humans (EFSA Scientific opinion)**
Stříbrná H.
- 29 – Will Germany choose Improvac?
As a replacement for surgical castration of piglets without anesthesia, immunocastration is likely to be most prevalent**
Kameník, J.
- 32 – pH-value – an important variable for determining the characteristics of fresh meat**
Bednář, J.
- 37 – Comparison of sensory parameters of selected dry fermented sausages**
Ježek F., Zbrožková V.
- 41 – Analysis of morphological structure of selected pepper species**
Běhalová, H., Luňáková, L., Pospiech, M. Tremlová, B.
- 45 – Food colorants in the meat processing**
Kameník, J., Král, O., Pospiech, M.
- 48 – EFSA REVIEW: The occurrence of foodborne pathogens in meat and meat products in 2017**
Dorotíková, K.
- 53 – Meat production in the world in 2019–2028**
Kameník, J.