



4 – Trvanlivé masové výrobky – analýza a zamyslenie

Turek, P.

8 – Nové směry v oblasti zpracování trvanlivých fermentovaných masných výrobků

Němcová, M., Zajíc, V.

14 – Nabídka trvanlivých masných výrobků typů snacků se neustále rozšiřuje. Rozhovor s Dr. Pavlem Grohem, Makro CZ Cash & Carry

Kameník, J.

15 – Přehled masného průmyslu v Chorvatsku a perspektivy výroby sušených šunek

Kos, I., Hadelan, L., Jůzl, M., Langová, R.

22 – Červeno-bílý posun v globální produkci masa; Část 2: Dynamika na úrovni vybraných států

Windhorst, H.-W.

28 – Histochemické charakteristiky svalových vláken a kvalita masa vybraných plemen prasat

Lebedová, N., Čítek, J., Pokorná, K., Panuška, M., Okrouhlá, M., Kluzáková, E., Zadinová, K., Šprysl, M., Stupka, R.

34 – Proč a jak klesá hodnota pH ve svalech při jejich přeměně v maso

Kameník, J., Bednář, J., Macharáčková, B., Doležalová, J.

39 – Existují rozdíly ve vnímání organoleptických vlastností hovězího masa s různým obsahem tuku mezi českými a španělskými konzumenty?

Bureš, D., Fořtová, J., Lebedová, N., Bartoň, L.

43 – Rib-eye, flank, rump- nebo striploin-steak: hmotnostní ztráty plátek masa při tepelné úpravě v konvektometru a vybrané senzorní a instrumentální vlastnosti

Macharáčková, B., Bednář, J., Doležalová, J., Ježek, F., Kameník, J.

47 – Diference v barvě králíčího masa

Dračková, E., Sládek, L., Filipčík, R.

50 – Malí pomocníci s velkým účinkem; Vybrané kultury jako efektivní překážka proti růstu *Listeria monocytogenes* v potravinách určených pro přímou spotřebu

Erkes, M.

54 – Hymbuk, trend, nebo trh budoucnosti? Náhračky masa z rostlinných bílkovin vstoupily do každodenního života

Seydelmann, A., Geisen, S.

4 – Durable meat products – analysis and reflection

Turek, P.

8 – New ways in the processing of dry fermented meat products

Němcová, M., Zajíc, V.

14 – The offer of dry meat products such as snacks is constantly expanding. Interview with Dr. Pavel Groh, Makro CZ Cash & Carry

Kameník, J.

15 – Overview of the meat industry in Croatia and perspectives of dry-cured ham production

Kos, I., Hadelan, L., Jůzl, M., Langová, R.

22 – Red-white shift in global meat production. Part 2: Dynamics at the level of selected countries

Windhorst, H.-W.

28 – Histochemical characteristics of muscle fibres and meat quality traits of purebred pigs

Lebedová, N., Čítek, J., Pokorná, K., Panuška, M., Okrouhlá, M., Kluzáková, E., Zadinová, K., Šprysl, M., Stupka, R.

34 – Why and how the pH value in the muscles decreases during the conversion into meat

Kameník, J., Bednář, J., Macharáčková, B., Doležalová, J.

39 – Are there differences between Czech and Spanish consumers in the perception of the organoleptic properties of beef with different fat content?

Bureš, D., Fořtová, J., Lebedová, N., Bartoň, L.

43 – Rib-eye, flank, rump- or striploin-steak: cooking loss during heat treatment in the combi-oven and selected sensory and instrument properties

Macharáčková, B., Bednář, J., Doležalová, J., Ježek, F., Kameník, J.

47 – Difference in colour of rabbit meat

Dračková, E., Sládek, L., Filipčík, R.

50 – Little helpers with great effect. Selected bacterial cultures as an effective barrier against the growth of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods

Erkes, M.

54 – Hype, trend or market of the future? Meat substitutes from vegetable proteins have entered everyday life

Seydelmann, A., Geisen, S.