



4 – Maso a celosvalové výrobky v roce 2021. Porovnání nákupního chování českých domácností v období říjen 2020 – září 2021 s předchozími lety
Šebková, V.

5 – Vývoj spotřeby masa z globálního pohledu
Král, O.

11 – Významně se zvýšil podíl masa v masných výrobcích. Rozhovor s Ing. Pavlínou Křížanovskou, obchodní ředitelkou MP Krásno, a. s.
Kameník, J.

12 – Implementácia nutri-score v Európe ako nástroja verejného zdravia na zlepšenie výživového stavu populácie na základe prísneho vedeckého zázemia
Golian, J., Vlčko, T., Čapla, J.

19 – Maso a masné výrobky se musí připravit na konkurenci alternativ
Klánová, E.

26 – Rozdiely v zložení zdanlivo rovnakých značkových potravinárskych výrobkov a vplyv na spotrebiteľov
Čapla, J., Zajác, P., Golian, J., Benešová, L., Vlčko, T.

36 – Jak mít v maloobchodě vše pod kontrolou?
Jurečková, B.

38 – Stravovací návyky se mění. Budou jíst Češi více rostlinně?
Hemmerová, E.

44 – Brazílie – gigant v globální produkci masa a v obchodu s masem Část 2: Hovězí maso
Windhorst, H.-W.

50 – Culture inside! Dobré bakterie nedílnou součástí dobrých potravin
Erkes, M.

54 – Hodnoty pH čerstvého masa a jak mohou ovlivnit maso při úpravě sous vide
Kameník, J., Doležalová, J., Bednář, J., Macharáčková, B., Ježek, F.

58 – Vliv tepelného zpracování na hmotnostní ztráty krůtího masa
Jedouňková, A., Gál, R., Polášek, Z., Valenta, T., Šenkýřová, J., Salek, R. N.,

63 – Rozšíření spektra léčivých přípravků v akvakultuře v ČR
Dobšíková, R., Maršálek, P., Blahová, J., Zusková, E., Velišek, J.

68 – Plán jednotlivých čísel časopisu Maso, ročník 2022

4 – Comparison of shopping behavior of Czech households in the period October 2020 – September 2021 with previous years: Meat and whole muscle meat products
Šebková, V.

5 – Development of meat consumption from a global perspective
Král, O.

11 – Interview with Ing. Pavlína Křížanovská, Sales Director MP Krásno, a. s.
Kameník, J.

12 – Implementing the nutri-score in europe as a public health tool to improve people's nutritional status based on a sound scientific background
Golian, J., Vlčko, T., Čapla, J.

19 – Meat and meat products must be prepared to compete with alternatives
Klánová, E.

26 – Differences in composition of seemingly identical branded food products and impact on consumers
Čapla, J., Zajác, P., Golian, J., Benešová, L., Vlčko, T.

36 – How to have everything under control in retail?
Jurečková, B.

38 – Eating habits are changing. Will Czechs eat more vegetable?
Hemmerová, E.

44 – Brazil – a giant in global meat production and meat trade. Part 2: Beef
Windhorst, H.-W.

50 – Culture inside! Good bacteria are an integral part of good food
Erkes, M.

54 – The pH values of fresh meat and how they can affect meat when processing sous vide
Kameník, J., Doležalová, J., Bednář, J., Macharáčková, B., Ježek, F.

58 – The effect of heat treatment method of cooking loss and textural properties of turkey meat
Jedouňková, A., Gál, R., Polášek, Z., Valenta, T., Šenkýřová, J., Salek, R. N.,

63 – Expanding the range of drugs in aquaculture in the Czech Republic
Dobšíková, R., Maršálek, P., Blahová, J., Zusková, E., Velišek, J.

68 – Plan of individual issues of the journal Maso, volume 2022