Partnerem časopisu je
Český svaz zpracovatelů masa

**4 – Extrakty rastlín v koreniacich zmesiach, ako prírodné antioxidanty, pri produkcii fermentovaných mäsových výrobkov**
Marcinčák, S., Nosková, E., Reitznerová, A., Mesarčová, L., Olekšáková, M., Semjon, B.

**11 – Od přísad až po přídatné látky: Není červená jako červená**
Kudrnáčová, E., Bureš, D.

**24 – Účinnost ochranných kultur proti *Listeria monocytogenes* ve vakuově baleném mletém vepřovém mase – role teploty a obsahu tuku**
Ondruchová, S., Kameník, J., Dušková, M., Veselá, H., Navrátilová, P., Zouharová, A., Drabová, B.

**32 – Silná poptávka se setkává s omezenou nabídkou**
Coenen, J.

**37 – Lay Koření s.r.o Praha – partner pro moderní zpracování masa, tradice, inovace a řešení v praxi**

**38 – Úloha skupiny G20 v světové produkci masa a globálním obchodu s masem**
Windhorst, H.-W.

**42 – EUDR se blíží: Co znamenají poslední změny pro masný průmysl?**
Mačáková, P., Dobeš J.

**47 – Separace materiálu zhodnocuje maso**
**Odstranění cizích částic chrání kvalitu produktu při současném zvýšení hodnoty suroviny**
Seydelmann, A., Geisen, S.

**50 – Automatizovaná výroba mletého masa od přípravy suroviny po uzavřenou misku**
**Modulární linkové řešení Handtmann a MULTIVAC pro stabilní kvalitu, přesné porcování a vyšší hygienu procesu**
Fürgut, M., Schreiber, F.

**52 – Exotická masa X**
**Že by žáby?**
Steinhauser, L., Ježek, F.

**60 – Šunka s příběhem**
Veselá, H.

**4 – Plant extracts in spice mixtures, as natural antioxidants, in the production of fermented meat products**
Marcinčák, S., Nosková, E., Reitznerová, A., Mesarčová, L., Olekšáková, M., Semjon, B.

**11 – From ingredients to additives: Not all reds are the same.**
Kudrnáčová, E., Bureš, D.

**24 – Efficacy of Protective Cultures Against *Listeria monocytogenes* in Vacuum-Packed Minced Pork – The Role of Temperature and Fat Content**
Ondruchová, S., Kameník, J., Dušková, M., Veselá, H., Navrátilová, P., Zouharová, A., Drabová, B.

**32 – Strong demand meets limited supply. Global beef production and consumption**
Coenen, J.

**37 – Lay Koření s.r.o. Prague – a partner for modern meat processing, tradition, innovation, and practical solutions**

**38 – The role of the G20 in world meat production and global meat trade. Part 3: Meat import**
Windhorst, H.-W.

**42 – EUDR Is Coming: What Do the Latest Changes Mean for the Meat Industry?**
Mačáková, P., Dobeš J.

**47 – The Seydelmann Cutting Drum – Material Upgrading and Product Safety in a league of their own**
Seydelmann, A., Geisen, S.

**50 – Automated minced meat production—from raw material preparation to the sealed tray. A modular line solution from Handtmann and MULTIVAC ensuring consistent quality, precise portioning, and enhanced process hygiene.**
Fürgut, M., Schreiber, F.

**52 – Exotic meats X: Frogs, perhaps?**
Steinhauser, L., Ježek, F.

**60 – The Story Behind Iberian Ham**
Veselá, H.