



- 4 – Kvalita masa a masových výrobků**
Golian, J.
- 5 – Výcvik posuzovatelů a požadavky pro laboratoř senzorké analýzy dle normy**
Fašiangová, M., Ježek, F., Bořilová, G.
- 11 – Proč a jak si správně mýt ruce? Osobní hygiena jako prevence křížové kontaminace při zpracování masa**
Kameník, J.
- 18 – Hygiena gastronomického provozu a možný výskyt onemocnění z potravin**
Bogdanovičová, K., Janštová, B., Burešová, P.
- 22 – Ovlivňování jakosti masa krmivem**
Jůzl, M., Jarošová, A., Mrkvicová, E., Šťastník, O.
- 28 – Vývoj v oblasti certifikace podle GFSI schválených norem v České republice a na Slovensku**
Šuška, M.
- 29 – Za bezpečností potravin stojí personál**
Jurčová, M.
- 32 – Senzorické hodnocení salámů junior**
Míková, K., Panovská, Z.
- 35 – Testování antimikrobiálního účinku aktivních obalových materiálů na bázi přírodních extraktů**
Kalhotka, L., Růžičková, G., Pšeničková, Z., Obr, T., Dostálová, L., Detvanová, L., Burdová, E.
- 38 – Mikrobiologické parametry paštik v průběhu skladování**
Burdová, E., Kalhotka, L., Jůzl, M.
- 42 – Přírodní přídatné látky v masných výrobcích**
Pipek, P., Psotková, M., Škorpilová, T.
- 47 – Prídavné látky v masových výrobcích – Barviva, zvýrazňovače chuti a arómy, stabilizátory, emulgátory, kyseliny a regulátory kyselosti**
Marcinčák, S., Pospiech, M., Turek, P.
- 51 – Ftaláty v potíštěných a nepotíštěných částech obalů masných výrobků**
Bogdanovičová, S., Jarošová, A., Jandásek, J.
- 54 – Retail Summit 2016 hledal odpověď na otázku: Jak obchodování vrátit hodnotu?**
Klánová, E.
- 57 – Koření v masných výrobcích Máta**
Valchař, P.
- 59 – Ingrový dny 2016**
Jůzl, M., Nedomová, Š., Kalhotka, L.
- 4 – The quality of meat and meat products**
Golian, J.
- 5 – Training for the sensitivity of panelists; and requirements for a laboratory of the sensory analysis according to the national standards**
Fašiangová, M., Ježek, F., Bořilová, G.
- 11 – Why and how to properly wash hands? Personal hygiene for prevention of cross-contamination during meat processing**
Kameník, J.
- 18 – Hygiene in gastronomy and possible occurrence of foodborne diseases**
Bogdanovičová, K., Janštová, B., Burešová, P.
- 22 – Effect of feeding on meat quality**
Jůzl, M., Jarošová, A., Mrkvicová, E., Šťastník, O.
- 28 – GFSI standards in the Czech Republic and Slovakia: the status of the certification in the last years**
Šuška, M.
- 29 – The role of personnel in food safety**
Jurčová, M.
- 32 – Sensory evaluation of junior sausage**
Míková, K., Panovská, Z.
- 35 – Testing antimicrobial properties of packaging materials on the base of plant extracts**
Kalhotka, L., Růžičková, G., Pšeničková, Z., Obr, T., Dostálová, L., Detvanová, L., Burdová, E.
- 38 – Microbiological parameters of pâtés during storage**
Burdová, E., Kalhotka, L., Jůzl, M.
- 42 – Natural additives in meat products**
Pipek, P., Psotková, M., Škorpilová, T.
- 47 – Food additives in meat products – Colours, flavor enhancers and flavorings, stabilizers, emulsifiers, acids and acidity regulators**
Marcinčák, S., Pospiech, M., Turek, P.
- 51 – Phthalates in printed and anprinted packaging parts of meat products**
Bogdanovičová, S., Jarošová, A., Jandásek, J.
- 54 – Retail Summit 2016 sought an answer to the question: How to return the value of trading?**
Klánová, E.
- 57 – Spice in meat products – Mint**
Valchař, P.
- 59 – Looking back at the conference Ingrový dny 2016**
Jůzl, M., Nedomová, Š., Kalhotka, L.