



4 – Seminář o technologii, technice a hygieně produkce jemně mělněných tepelně opracovaných masných výrobků na VFU Brno
Kameník, J.

8 – Výzkum spotřebitelského chování při výběru a konzumaci párků v České republice
Rosenbach, P.

12 – Přídavné látky v masových výrobcích
Zahusťovadlá, želirující látky
Pospiech, M., Marcinčák, S., Turek, P.

27 – Mikroskopická detekce izolovaných vepřových bílkovin v drobných masných výrobcích
Petrášová, M., Zichová, E., Pospiech, M., Tremlová, B., Javůrková, Z.

30 – Charakteristika bakterií *Listeria monocytogenes* izolovaných od lidí a z potravin živočišného a rostlinného původu
Tomáščíková, Z., Karpíšková, R.

34 – Vztah mezi mortalitou dojníc přepravovaných na jatky a ročním obdobím
Šimová, V., Večerek, V., Voslářová, E., Bedáňová, I.

39 – Ovlivnění kvality jatečného těla a masa krav výběrem genotypu skotu
Dračková, E., Šubrt, J., Filipčík, R.

42 – Vplyv humínových kyselín na oxidačnú stabilitu mrazeného hydínového mäsa
Reitznerová A., Nagy J., Marcinčák S., Mačanga J., Vaško L., Vašková J., Poláková Z.

44 – Mikrobiologická kvalita chlazených a mrazených pstruhov a filiet zo pstruha
Popelka, P., Jevinová, P., Roba, P., Marcinčák, M.

48 – Porovnání kvality DNA u technologicky opracované svaloviny tuňáka žlutoploutvého
Pospíšilová, E., Piskatá, Z.

50 – Koření v masných výrobcích
Citronová tráva – voňka citronová (citronela)
Valchař, P.

53 – XLVI. Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin

4 – Conference on Technology and Production hygiene of the cooked emulsified meat products at University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences Brno
Kameník, J.

8 – Research on consumer behaviour in the selection and consumption of frankfurters in the Czech Republic
Rosenbach, P.

12 – Food additives in meat products – thickeners, gelling agents
Pospiech, M., Marcinčák, S., Turek, P.

27 – Microscopic detection of porcine protein isolated in cooked meat products
Petrášová, M., Zichová, E., Pospiech, M., Tremlová, B., Javůrková, Z.

30 – Characterization of bacteria *Listeria monocytogenes* isolated from humans and food of animal and plant origin
Tomáščíková, Z., Karpíšková, R.

34 – Relationship between mortality in dairy cows transported for slaughter and season of the year
Šimová, V., Večerek, V., Voslářová, E., Bedáňová, I.

39 – The effect of cows genotype on their carcass and meat quality
Dračková, E., Šubrt, J., Filipčík, R.

42 – The effect of humic acids on oxidative stability of frozen chicken meat
Reitznerová A., Nagy J., Marcinčák S., Mačanga J., Vaško L., Vašková J., Poláková Z.

44 – Microbiological quality of fresh and frozen trout and trout fillets
Popelka, P., Jevinová, P., Roba, P., Marcinčák, M.

48 – Comparison of DNA quality in processed muscle of yellowfin (*Thunnus albacares*)
Pospíšilová, E., Piskatá, Z.

50 – Spice in meat products – Lemongrass
Valchař, P.

53 – Symposium CzechFoodChem XLVI – new trends in food production, chemistry and analysis