



- 4 – Nové směry v technologiích masa**  
Staruch, L.
- 8 – Krájení měkkých produktů na tenké plátky – Nově vyvinuté nože na dušené šunky nabízejí vysokou kvalitu plátků a spolehlivost procesu**  
Kahl, P.
- 12 – Vysoká úroveň prezentovaných technologií a zařízení**  
Rozhovor s Ing. Josefem Grégrem, jednatelem společnosti Mauting s.r.o. u příležitosti účasti na veletrhu Anuga FoodTec 2018  
Kameník, J.
- 15 – SALIMA 2018: „Očekáváme více jak 800 vystavovatelů“**  
Rozhovor s ředitelem veletrhů SALIMA panem Radimem Tichým  
Kameník, J.
- 16 – Třetina exportu směřuje do tří zemí – Produkce polského drůbežářského průmyslu na vysoké úrovni**  
Ullmann, H.
- 18 – Tepelná úprava masa: vliv na strukturu, senzorní vlastnosti a mikrobiologickou kvalitu – 1. část: Struktura kosterní svaloviny**  
Kameník, J., Pospiech, M., Běhalová H.
- 27 – Wagyu – 1. část**  
Valenta, J.
- 38 – Jednotná hodnotící kritéria napříč Spolkovou republikou Německo – Nové pojetí kritérií GDCh pro masné výrobky s větším tržním vlivem**  
Charné, V.
- 43 – Transpozice vybraných směrnic Evropské Unie do legislativy členských států EU v oblasti veterinární péče se zaměřením na veterinární hygienu potravin v jednotlivých státech EU**  
Malena, M. jr., Večerek, V.
- 48 – Historie veterinární hygieny**  
Kozák, A.
- 51 – Národní programy tlumení salmonel v chovech drůbeže a jejich dopad na veřejné zdraví**  
Dubská, M.
- 54 – Ozařování potravin ve světě a u nás**  
Dvořák, P., Doležalová, J., Beňová, K., Máté, D., Kovářik, L.
- 4 – New ways in meat technology**  
Staruch, L.
- 8 – Newly developed knives by Weber for cooked hams and other cooked meat products**  
Kahl, P.
- 12 – Interview with Ing. Josef Grégr, managing director of Mauting company**  
Kameník, J.
- 15 – SALIMA 2018: Interview with Radim Tichý, managing director of SALIMA fair, Brno**  
Kameník, J.
- 16 – Production of poultry meat in Poland**  
Ullmann, H.
- 18 – Meat cooking: effect on the structure, sensory characteristics and microbiological quality – Part 1: Structure of skeletal muscle**  
Kameník, J., Pospiech, M., Běhalová H.
- 27 – Wagyu – Part 1**  
Valenta, J.
- 38 – Nationwide uniform assessment – GDCh criteria for meat products with greater market importance in Germany revised**  
Charné, V.
- 43 – Transposing selected EU directives into veterinary legislation of member states with a focus on veterinary food hygiene**  
Malena, M. jr., Večerek, V.
- 48 – The history of veterinary hygiene in the Czech Republic**  
Kozák, A.
- 51 – Salmonella Control Programmes in Poultry and Impact on Public Health**  
Dubská, M.
- 54 – Food irradiation in the world and in the Czech Republic**  
Dvořák, P., Doležalová, J., Beňová, K., Máté, D., Kovářik, L.