



- 4 – Rozdíly jakostních parametrů Gothajského salámu v závislosti na směsi koření a obsahu soli**
Jůzl, M., Burianová, T., Jarošová, A.
- 7 – Víc škody jak užítku? Náhrada NaCl chloridem draselným nemusí být jenom o hořké chuti**
Kameník, J.
- 12 – Koření má pro člověka neocenitelnou hodnotu**
Rozhovor s Ing. Zdeňkem Skalou, jednatelem společnosti Lay Koření
Kameník, J.
- 16 – Ošetření povrchu trvanlivých fermentovaných salámů k zabránění tvorby bílého povlaku**
Walz, F. H., Gibis, M., Steppan, R., Dalferth, A., Herrmann, K., Weiss, J.
- 24 – Perspektivy a využití merlíkové a jáhlové mouky do masných výrobků**
Gál, R., Burešová, I., Zacharová, M., Petrželová, M.
- 29 – Spišské párky – tradícia s nedostatky**
Turek, P.
- 32 – Výkrmnost, složení jatečného těla a kvalita masa býků a jalovic českého strakatého skotu**
Bureš, D., Bartoň, L., Lebedová, N., Fořtová, J.
- 38 – Vliv plemene na kvalitu jehněčího masa**
Dračková, E., Janoš, T., Filipčík, R.
- 41 – Uplatnenie personálnej hygieny v mäso spracujúcom priemysle**
Vargová M., Veszelits Laktičová K., Pošiváková T., Hromada R., Toropilová D.
- 44 – Nutriční hodnota bezobratlých živočichů z pohledu výživy**
Suchý, P., Straková, E., Macháček, M.
- 47 – Pozvánka na konferenci Hygiena a technologie potravin – XLVIII. Lenfeldovy a Höklovy dny**
- 48 – Pozvánka na seminář Balení masa a masných výrobků, 7. června 2018, VFU Brno**

- 4 – Differences in quality parameters of Gothajský salám depending on spice mixtures and salt content**
Jůzl, M., Burianová, T., Jarošová, A.
- 7 – More risk as a benefit? Replace sodium chloride with potassium chloride may not just be a bitter taste**
Kameník, J.
- 12 – Interview with Dipl.-Ing. Zdeněk Skala, managing director of LAY KOŘENÍ s.r.o.í**
Kameník, J.
- 16 – Surface treatment of dry fermented sausages to inhibit efflorescence formation**
Walz, F. H., Gibis, M., Steppan, R., Dalferth, A., Herrmann, K., Weiss, J.
- 24 – Perspective and use of quinoa and millet flour into meat products**
Gál, R., Burešová, I., Zacharová, M., Petrželová, M.
- 29 – Spišské párky (Spiš frankfurters) – tradition with shortcomings**
Turek, P.
- 32 – Fattening performance, carcass composition and meat quality of bulls and heifers of Czech Fleckvieh cattle**
Bureš, D., Bartoň, L., Lebedová, N., Fořtová, J.
- 38 – Effect of breed on lamb meat quality**
Dračková, E., Janoš, T., Filipčík, R.
- 41 – Application of personal hygiene in the meat processing industry**
Vargová M., Veszelits Laktičová K., Pošiváková T., Hromada R., Toropilová D.
- 44 – Nutrition value of invertebrate animals from a nutritional point of view**
Suchý, P., Straková, E., Macháček, M.
- 47 – Invitation to the conference XLVIII. Lenfeldovy a Höklovy dny**
- 48 – Invitation to the seminar: Packaging of meat and meat products, 7th June 2018, VFU Brno**