



- 4 – Trvanlivé masné výrobky jako snacky**
Kameník, J.
- 8 – Vyrovnanost hodnot vodní aktivity trvanlivých salámů na konci zrání**
Čurdová, B., Bedáňová, I., Kameník, J.
- 14 – Uzeniny Příbram, a. s., úspěšně pokračují ve výrobě trvanlivých i fermentovaných masných výrobků**
Vlastníková, N.
- 15 – Poptávka po fermentovaných salámech trvá i nadále**
Rozhovor s Ing. Janem Kopečným, generálním ředitelem společnosti Krahulík – Masozávod Krahulčí, a. s.
Kameník, J.
- 16 – Obsah polycyklických aromatických uhlíkůvodičkův v maďarských klobásach údených tradičním postupom**
Časť 2: výsledky analýz vzoriek klobás
Hrabovszká, Ž., Honzlová, A., Kameník, J.
- 21 – Úspěch s tradicí i v moderní době; Trendovými produkty vylepšit klasický sortiment mělněných výrobků**
Heckenberger, A.
- 24 – Úspěšná pozice na trhu**
Ekonomický vývoj řemeslné malovýroby v oboru zpracování masa probíhá velice dobře
Dohrmann, H.
- 28 – Německému strojírenství se daří – Domácí trh v dobré náladě, zahraniční obchod na vysoké úrovni**
Fraese, B.
- 31 – K cíli různými cestami – Snížení materiálové spotřeby při balení**
Scheibel, S.
- 33 – Vliv zavěšení jatečných půlek skotu na kvalitu hovězího masa u jalovic gaskoňského skotu**
Bureš, D., Bartoň, L.
- 38 – Syrové maso a mikrobiální rizika spojená s jeho konzumací**
Fašiangová, M., Svobodová, I., Bořilová, G.
- 42 – Možnosti stabilizácie bravčovej masti vybranými extraktmi z fytomasy**
Sekretár, S., Burčová, Z., Kreps, F., Schmidt, Š., Staruch, L.
- 4 – Dry meat products as the snacks**
Kameník, J.
- 8 – Conformity of water activity values of dry sausages at the end of ripening**
Čurdová, B., Bedáňová, I., Kameník, J.
- 14 – Uzeniny Příbram, a. s., continues to successfully produce dry sausages**
Vlastníková, N.
- 15 – Demand for dry sausages continues. Interview with Jan Kopečný, CEO of Krahulík – Masozávod Krahulčí, a. s.**
Kameník, J.
- 16 – Content of polycyclic aromatic hydrocarbons in Hungarian dry sausages smoked with traditional methods**
Part 2: results of sausage sample analyzes
Hrabovszká, Ž., Honzlová, A., Kameník, J.
- 21 – Success with tradition in modern times. By trendy products to improve the classic assortment of sausages**
Heckenberger, A.
- 24 – Successful market position. The economic development of small-scale craft production in meat processing is very good.**
Dohrmann, H.
- 28 – German producers of meat processing machines are doing well – the domestic market in good condition, foreign trade at a high level**
Fraese, B.
- 31 – Going different ways – reducing material consumption when packing**
Scheibel, S.
- 33 – Influence of carcass suspension on physical and sensory quality of meat from Gascon heifers**
Bureš, D., Bartoň, L.
- 38 – Raw meat and microbial risks associated with its consumption**
Fašiangová, M., Svobodová, I., Bořilová, G.
- 42 – Possibilities of stabilizing lard with selected phytomass extracts**
Sekretár, S., Burčová, Z., Kreps, F., Schmidt, Š., Staruch, L.