



4 – Biologicky degradovatelné obaly – polymléčná kyselina
Ježek F.

8 – Balené čerstvé maso a bakterie
Dušková, M., Kameník, J.,
Dorotíková, K., Král, O.

17 – Ať vydrží! Jak na údržbu balíčků
Brůček, P.

18 – MULTIVAC se v uplynulých třech letech vyvíjel velice dobře
Rozhovor s Ing. Júliusem Maindlem, jednatelem společnosti MULTIVAC Verpackungsmaschinen Česká republika s.r.o.
Kameník, J.

20 – Příklady použití metody LCA v potravinářství – environmentální dopady balení potravin z pohledu celého životního cyklu
Kočí, V.

24 – Technologie PLATFORM® od G. Mondini – spojení kreativity, inovace a technologie
Kameník, J.

27 – Méně znamená více... Wipak solution
Vaňáč, V., Šimon, J.

30 – Cryovac® BDF® – zodpovědné balení
Hurta, R.

31 – Vliv pohlaví na barvu vepřového masa
Dračková, E., Sládek, L., Filipčík, R.

35 – Triumfální pochod drůbežního masa pokračuje
Prognóza vývoje produkce masa do roku 2028
Windhorst, H.-W.

39 – Legislativní změny postupů prohlídek po porážce
Doubková V.

44 – NIR analýza – spolehlivá kontrola jakostních parametrů v masném průmyslu
Bien, R., Hrbáčková, B.

47 – Koření v masných výrobcích
Eutrema wasabi – japonský křen
Valchař, P.

51 – Workshop – Sledování kvality masa sladkovodních ryb a výrobků z nich
Honzlová, A., Čurdová, H., Šimek, B.,
Másílko, J., Příborský, J., Mráz, J.,
Velíšek, J., Schebestová, L.

4 – Biodegradable packaging – polylactic acid
Ježek F.

8 – Packed fresh meat and bacteria
Dušková, M., Kameník, J.,
Dorotíková, K., Král, O.

17 – How to deal with maintenance of chamber packing machines?
Brůček, P.

18 – Interview with Ing. Július Maindl, Managing Director of MULTIVAC Verpackungsmaschinen Česká republika s.r.o.
Kameník, J.

20 – Examples of application of LCA method in food industry – environmental impacts of food packaging from the whole life cycle perspective
Kočí, V.

24 – PLATFORM® Technology by G. Mondini: where creativity, innovation and technology become one
Kameník, J.

27 – Less means more... Wipak solution
Vaňáč, V., Šimon, J.

30 – Cryovac® BDF® – Packaging with responsibility
Hurta, R.

31 – The effect of sex on the colour of pork
Dračková, E., Sládek, L., Filipčík, R.

35 – Forecast of meat production by 2028
Windhorst, H.-W.

39 – Legislative changes in post-mortem inspection
Doubková V.

44 – NIR analysis – reliable quality control in the meat industry
Bien, R., Hrbáčková, B.

47 – Spice in meat products – Wasabi
Valchař, P.

51 – Monitoring the quality of freshwater fish meat and fish meat products – workshop within the project No. QK1810095
Honzlová, A., Čurdová, H., Šimek, B.,
Másílko, J., Příborský, J., Mráz, J.,
Velíšek, J., Schebestová, L.