



4 – Srovnání senzorické jakosti gothajského salámu v závislosti na skladbě použité kořenící směsi
Král, O., Jůzl, M., Světlíková, A., Grossová, L.

11 – Hořká chuť jater a její maskování
Bauer, J., Beňo, F., Pohůnek, V.

14 – Hodnocení možností eliminace používání přídatných látek
Ševčík, R., Suchopárová, M., Bauer, J., Pohůnek, V.

17 – Koření a přísady při zpracování – kvalita přírodního koření
Vrúbel, Š.

20 – Zákazník rozhodne, jaký typ výrobků bude konzumovat
Rozhovor s Ing. Pavlem Bouchnerem
Kameník, J.

22 – Koření v masných výrobcích – Yzop lékařský
Valchař, P.

26 – Mikrobiologická kvalita sushi z restauračních zařízení
Furmančíková, P., Hulánková, R., Vašíčková, P.

32 – Salmonely a maso jatečných zvířat. Část 1: Zbraně, kterými salmonely bojují s obranou hostitele (faktory virulence)
Kameník, J., Dušková, M., Dorotíková, K.

41 – Jaké vlastnosti má mít dobré maso podle spotřebitelů?
Špička, J.

45 – Liga mistrů zemí produkujících kuřecí maso
Windhorst, H.-W.

48 – Moderní myopatie prsní svaloviny kuřat
Valenta, J., Tůmová, E., Chodová, D., Bureš, D.

53 – Snižování aktivity radiocesia v mase divokých prasat lákováním
Dvořák, P., Doležalová, J., Beňová, K.

56 – Sladkovodná megafauna pro lidskou spotřebu
Šimková, Z., Šimko, J., Šimko, Š.

4 – Comparison of sensory quality of cooked sausage “Gothajský salám” depending on the used spice mixture composition
Král, O., Jůzl, M., Světlíková, A., Grossová, L.

11 – Bitter taste of liver and its masking
Bauer, J., Beňo, F., Pohůnek, V.

14 – Evaluation of the possibility of eliminating the use of additives
Ševčík, R., Suchopárová, M., Bauer, J., Pohůnek, V.

17 – Spices and ingredients during processing – quality of natural spices
Vrúbel, Š.

20 – The customer decides what type of products to consume
Interview with Ing. Pavel Bouchner
Kameník, J.

22 – Spices in Meat Products – Hyssop
Valchař, P.

26 – Microbiological quality of sushi from restaurants
Furmančíková, P., Hulánková, R., Vašíčková, P.

32 – Salmonella and meat. Part 1: Weapons with which salmonella fights host defenses (virulence factors)
Kameník, J., Dušková, M., Dorotíková, K.

41 – According to consumers, what characteristics should good meat have?
Špička, J.

45 – The Champions League of the chicken meat producing countries
Windhorst, H.-W.

48 – Modern myopathies in chicken breast meat
Valenta, J., Tůmová, E., Chodová, D., Bureš, D.

53 – Reduction of radiocesium activity in wild board meat by brining
Dvořák, P., Doležalová, J., Beňová, K.

56 – Freshwater megafauna for human consumption
Šimková, Z., Šimko, J., Šimko, Š.