



- 4 – Obor zpracování masa ve třetí dekádě 21. století**
Kameník, J.
- 7 – Novinky výrobce strojů na zpracování masa Seydelmann**
Kužniar, P.
- 11 – Za loňský rok jsme nepozorovali pokles investic u zpracovatelů masa, ale u gastronomie je propad citelný; Rozhovor s MVDr. Pavlem Kužniarem, obchodním ředitelem Maso-profit s.r.o.**
Kameník, J.
- 14 – Skupina Mayekawa, Japonsko: od chladírenské technologie po roboty na bourání masa**
Radomski, D.
- 16 – Generace Z, nákupní košík a maso a uzeniny**
Gašpárková, A.
- 22 – Náhražky masa rostlinného původu – začátek změny paradigmatu konzumace masa?**
Windhorst, H.-W.
- 29 – Souboj kultur**
Zvýšení bezpečnosti a kvality výrobků díky „soupeření“ na úrovni mikroorganismů
Erkes, M.
- 32 – Výpočet obsahu masa z analytických výsledků**
Pivoňka, J., Hrubá, M., Ševčík, R.
- 36 – Datum použitelnosti, nebo datum minimální trvanlivosti? Jak postupovat při vymezení doby údržnosti potravin podle EFSA**
Kameník, J., Dorotíková, K., Dušková, M.
- 42 – Virová agens ohrožující lidské zdraví v mase a masných výrobcích a možnosti jejich inaktivace**
Krzyžánková, M., Ogrocká, A., Vašíčková, P.
- 49 – Vliv nízkovoltážní elektrostimulace na suché a mokré zrání hovězího masa**
Beňo, F., Trnka, J., Bauer, J., Pohůnek, V., Ševčík, R.
- 54 – Potkan hnědý (*Rattus norvegicus*) a potkan tmavý (*Rattus rattus*): biologické minimum a riziko pro „jedno zdraví“**
Šimková, Z., Šimko, J., Šimko, Š.
- 4 – The meat processing in the third decade of the 21st century**
Kameník, J.
- 7 – News from Seydelmann, a manufacturer of meat processing machines**
Kužniar, P.
- 11 – Interview with MVDr. Pavel Kužniar, Sales Director of Maso-profit s.r.o.**
Kameník, J.
- 14 – Mayekawa Group, Japan: from refrigeration technology to meat cutting robots**
Radomski, D.
- 16 – Generation Z, shopping cart: meat and meat products**
Gašpárková, A.
- 22 – Meat substitutes of plant origin – the beginning of a change in the paradigm of meat consumption?**
Windhorst, H.-W.
- 29 – Duel of cultures: Increasing product safety and quality due to “competition” at the level of microorganisms**
Erkes, M.
- 32 – Meat content calculation from analytical results**
Pivoňka, J., Hrubá, M., Ševčík, R.
- 36 – Date marking: How to proceed in defining food shelf life according to EFSA**
Kameník, J., Dorotíková, K., Dušková, M.
- 42 – Viruses threatening the human health in meat and meat products and the possibilities of their inactivation**
Krzyžánková, M., Ogrocká, A., Vašíčková, P.
- 49 – The influence of extra low voltage electrical stimulation (ELVE) on dry and wet beef aging**
Beňo, F., Trnka, J., Bauer, J., Pohůnek, V., Ševčík, R.
- 54 – Brown rat (*Rattus norvegicus*) and black rat (*Rattus rattus*): biological minimum and risk to the “One Health”**
Šimková, Z., Šimko, J., Šimko, Š.