

**4 – Zhodnocení technologie výroby vybraných celosvalových masných výrobků**

Ševčík, R., Bláha, O., Beňo, F., Pohůnek, V.

**11 – Hodnocení a optimalizace výrobního procesu pastirmy**

Bauer, J., Beňo, F., Pohůnek, V., Ševčík, R.

**15 – Úspěšná historie i současnost společnosti Ferdinand Henneken GmbH**

Ivanovský, K.

**18 – Vepřová krkovice – složení a vybrané vlastnosti**

Kameník, J., Bednář, J., Macharáčková, B., Doležalová, J., Ježek, F., Páral, V., Pyszko, M., Haruštiaková, D.

**23 – Rozmrazování masa s vysokou výtěžností: D-Icer**

Xargayó, M., Fernández, E., Riera, B., García, M., Cabezas, A., Lagares, J.

**29 – Červeno-bílý posun v globální produkci masa; část 1: Dynamika na úrovni kontinentů**

Windhorst, H.-W.

**34 – Vliv plemenné příslušnosti a masné partie býků na utváření svalových vláken a texturu masa**

Lebedová, N., Bureš, D., Dlubalová, Z., Bartoň, L.

**40 – Salmonely a maso jatečných zvířat; Část 2: Nomenklatura bakterií rodu *Salmonella***

Kameník, J., Dušková, M., Dorotíková, K.

**44 – Nedeklarované koňské maso**

Kabourková, E.

**48 – Historická štatistika ulovenej pernatej zveri (jarabica poľná – *Perdix perdix*, bažant obyčajný – *Phasianus colchicus*) v bývalom Československu (1918–1989), v ČR a SR (2007–2018) a jej potravinová hodnota**

Šimková, Z., Šimko, J., Ježek, F., Šimko, Š.

**55 – Koření v masných výrobcích;**Kerblík třebole  
Valchař, P.**4 – Evaluation of production technology of selected whole-muscle meat products**

Ševčík, R., Bláha, O., Beňo, F., Pohůnek, V.

**11 – Evaluation and optimization of pastirma production process**

Bauer, J., Beňo, F., Pohůnek, V., Ševčík, R.

**15 – The successful history and present of Ferdinand Henneken GmbH**

Ivanovský, K.

**18 – Pork neck – composition and selected properties**

Kameník, J., Bednář, J., Macharáčková, B., Doležalová, J., Ježek, F., Páral, V., Pyszko, M., Haruštiaková, D.

**23 – High yield thawing: D-Icer**

Xargayó, M., Fernández, E., Riera, B., García, M., Cabezas, A., Lagares, J.

**29 – Red-white shift in global meat production; Part 1: Dynamics at the continent level**

Windhorst, H.-W.

**34 – The effect of breed and meat cut on muscle fibre characteristics and instrumental toughness of meat from bulls**

Lebedová, N., Bureš, D., Dlubalová, Z., Bartoň, L.

**40 – *Salmonella* and meat; Part 2: Nomenclature of the genus *Salmonella***

Kameník, J., Dušková, M., Dorotíková, K.

**44 – Undeclared horse meat**

Kabourková, E.

**48 – Historical Statistics of Hunting Game Birds (Partridge – *Perdix perdix*, Pheasant – *Phasianus colchicus*) in the Former Czechoslovakia (1918–1989), in the Czech Republic and the Slovak Republic (2007–2018) and its Food Value**

Šimková, Z., Šimko, J., Ježek, F., Šimko, Š.

**55 – Spices in Meat Products – Chervil**

Valchař, P.