

**4 – Trvanlivé masové výrobky –  
analýza a zamyslenie**

Turek, P.

**8 – Nové směry v oblasti zpracování  
trvanlivých fermentovaných masných  
výrobků**

Němcová, M., Zajíc, V.

**14 – Nabídka trvanlivých masných  
výrobků typů snacků se neustále  
rozšiřuje. Rozhovor s Dr. Pavlem  
Grohem, Makro CZ Cash & Carry  
Kameník, J.****15 – Přehled masného průmyslu  
v Chorvatsku a perspektivy výroby  
sušených šunek**Kos, I., Hadelan, L., Jůzl, M.,  
Langová, R.**22 – Červeno-bílý posun v globální  
produkci masa; Část 2: Dynamika  
na úrovni vybraných států**

Windhorst, H.-W.

**28 – Histochemické charakteristiky  
svalových vláken a kvalita masa  
vybraných plemen prasat**Lebedová, N., Čítek, J., Pokorná, K.,  
Panuška, M., Okrouhlá, M.,  
Kluzáková, E., Zadinová, K.,  
Šprysl, M., Stupka, R.**34 – Proč a jak klesá hodnota pH  
ve svalech při jejich přeměně v maso**Kameník, J., Bednář, J.,  
Macharáčková, B., Doležalová, J.**39 – Existují rozdíly ve vnímání  
organoleptických vlastností hovězího  
masa s různým obsahem tuku mezi  
českými a španělskými konzumenty?**Bureš, D., Fořtová, J., Lebedová, N.,  
Bartoň, L.**43 – Rib-eye, flank, rump- nebo  
striploin-steak: hmotnostní  
ztráty plátků masa při tepelné  
úpravě v konvektometru a vybrané  
senzorické a instrumentální  
vlastnosti**Macharáčková, B., Bednář, J.,  
Doležalová, J., Ježek, F., Kameník, J.**47 – Diference v barvě králíčího  
masa**

Dračková, E., Sládek, L., Filipčík, R.

**50 – Malí pomocníci s velkým  
účinkem; Vybrané kultury jako  
efektivní překážka proti růstu *Listeria  
monocytogenes* v potravinách  
určených pro přímou spotřebu**

Erkes, M.

**54 – Humbuk, trend, nebo trh  
budoucnosti? Náhražky masa  
z rostlinných bílkovin vstoupily  
do každodenního života**

Seydelmann, A., Geisen, S.

**4 – Durable meat products –  
analysis and reflection**

Turek, P.

**8 – New ways in the processing of  
dry fermented meat products**

Němcová, M., Zajíc, V.

**14 – The offer of dry meat products  
such as snacks is constantly  
expanding. Interview with Dr. Pavel  
Groh, Makro CZ Cash & Carry  
Kameník, J.****15 – Overview of the meat industry  
in Croatia and perspectives of dry-  
cured ham production**Kos, I., Hadelan, L., Jůzl, M.,  
Langová, R.**22 – Red-white shift in global meat  
production. Part 2: Dynamics at the  
level of selected countries**

Windhorst, H.-W.

**28 – Histochemical characteristics of  
muscle fibres and meat quality traits  
of purebred pigs**Lebedová, N., Čítek, J., Pokorná, K.,  
Panuška, M., Okrouhlá, M.,  
Kluzáková, E., Zadinová, K.,  
Šprysl, M., Stupka, R.**34 – Why and how the pH value in  
the muscles decreases during the  
conversion into meat**Kameník, J., Bednář, J.,  
Macharáčková, B., Doležalová, J.**39 – Are there differences between  
Czech and Spanish consumers in  
the perception of the organoleptic  
properties of beef with different fat  
content?**Bureš, D., Fořtová, J., Lebedová, N.,  
Bartoň, L.**43 – Rib-eye, flank, rump- or  
striploin-steak: cooking loss during  
heat treatment in the combi-oven  
and selected sensory and instrument  
properties**Macharáčková, B., Bednář, J.,  
Doležalová, J., Ježek, F., Kameník, J.**47 – Difference in colour of rabbit  
meat**

Dračková, E., Sládek, L., Filipčík, R.

**50 – Little helpers with great effect.  
Selected bacterial cultures as an  
effective barrier against the growth  
of *Listeria monocytogenes* in ready-  
to-eat foods**

Erkes, M.

**54 – Hype, trend or market of the  
future? Meat substitutes from  
vegetable proteins have entered  
everyday life**

Seydelmann, A., Geisen, S.