



4 – Příklad oleje do měkkého salámu a jeho vliv na senzory jakost

Piechowiczová, M., Porazil, R., Pluháčková, H., Jůzl, M.

14 – K čemu je srážení bílkovin taninem?

Proteolýza během zrání trvanlivých fermentovaných salámů a její vliv (nejen) na obsah „čistých“ bílkovin

Kameník, J., Ježek, F., Bednář, J., Doležalová, J., Bartáková, K.

22 – Trendy v oblasti masných výrobků s nízkým obsahem dusitanů/bez dusitanů, 1. část

Baláš, J., Hanzlová, I.

28 – Technologie mělněných masných výrobků

Vrúbel, Š.

30 – Obsah soli v masných výrobcích z pohledu dietární expozice a vlivu na zdraví

Bischofová, S., Krbůšková, M., Řeháková, J., Řehůřková, I., Ruprich, J.

32 – Vyhodnocení množství a kvality tuku jatečných jehňat

Dračková, E., Janoš, T., Filipčík, R.

36 – Kančí pach pohledem molekulární genetiky

Falk, L., Vrtková, I.

40 – Produkce a obchod s drůbežím masem ve společenství Mercosur

Windhorst, H.-W.

43 – Vliv tepelné úpravy na hmotnostní ztráty a texturní i senzory vlastnosti kuřecího a krůtího masa

Gál, R., Jedouňková, A., Kameník, J., Salek, R. N., Polásek, Z., Macharáčková, B., Valenta, T., Haruštiáková, D., Vinter, Š.

50 – Distribuce ¹³⁷Cs v mase divokých prasat

Dvořák, P., Beňová, K.

54 – Diferenciální diagnostika poruch pohybu u prasat

Kačmaříková, J., Svoboda, M., Vaňhara, J.

57 – Koření v masných výrobcích Galgán

Valchař, P.

60 – Ohlídnutie za konferenciou Bezpečnosť a kontrola potravín

4 – The addition of oil to cooked sausage and its effect on sensory quality

Piechowiczová, M., Porazil, R., Pluháčková, H., Jůzl, M.

14 – What is the use of tannin-protein precipitation? Proteolysis during ripening of dry fermented sausages and its effect (not only) on the content of “pure” protein

Kameník, J., Ježek, F., Bednář, J., Doležalová, J., Bartáková, K.

22 – Trends in low-nitrite/nitrite-free meat products, Part 1

Baláš, J., Hanzlová, I.

28 – Technology of comminuted meat products

Vrúbel, Š.

30 – Salt content in meat products from the perspective of dietary exposure and effects on health

Bischofová, S., Krbůšková, M., Řeháková, J., Řehůřková, I., Ruprich, J.

32 – Evaluation of lamb fat quality and quantity

Dračková, E., Janoš, T., Filipčík, R.

36 – Molecular genetic viewpoint on boar taint

Falk, L., Vrtková, I.

40 – Patterns of poultry meat production and trade in Mercosur

Windhorst, H.-W.

43 – Impact of applied thermal treatment on textural, and sensory properties and cooking loss of selected chicken and turkey cuts as affected by cooking technique

Gál, R., Jedouňková, A., Kameník, J., Salek, R. N., Polásek, Z., Macharáčková, B., Valenta, T., Haruštiáková, D., Vinter, Š.

50 – Distribution of ¹³⁷Cs in wild boar meat

Dvořák, P., Beňová, K.

54 – Differential diagnosis of movement disorders in pigs

Kačmaříková, J., Svoboda, M., Vaňhara, J.

57 – Spice in meat products – Galangal

Valchař, P.

60 – Report on the conference Food Safety and Quality, Piešťany 2022