



4 – Prognóza vývoje globální produkce masa do roku 2031
Díl 1: Produkce vepřového masa
Windhorst, H.-W.

7 – Aparativní klasifikace jatečně upravených těl prasat přístroji FOM a FOM II
Kameník, J., Veselá, H., Ježek, F., Bělková, J.

12 – Legislativní požadavky na klasifikaci jatečně upravených těl prasat
Doubková, V., Mačáková, P.

18 – Vrchní šál, spodní šál, ořech a květová špička: chemické složení, hodnota pH a ztráta odkapáním z hlediska technologického použití vepřové kýty v masné výrobě
Ježek, F., Bartáková, K., Bednář, J., Doležalová, J., Kameník, J.

26 – NIR spektroskopie = metoda spořicí čas při stanovení chemických parametrů masa
Bartáková, K., Králová, M., Kameník, J., Ježek, F., Zouharová, A., Sillingová, S.

30 – Kvalita gothajských salámů aktuálně dostupných na trhu v ČR
Hrubá, M., Gabrovská, D.

34 – Nucená porážka: dohoda mezi chovatelem, veterinárním lékařem, řidičem a jatkami
Brávek, P.

38 – Retence soli v mase po tepelné úpravě
Macharáčková, B., Kameník, J., Doležalová, J., Bednář, J., Ježek, F.

40 – V roce 2022 bylo mnohé jinak: dokumentace a analýza epizootie ptačí chřipky v USA
Windhorst, H.-W.

46 – Zhodnocení četností trestného činu pytláctví spáchaného v České republice a na Slovensku v letech 2016–2021
Fialová, V., Vojtkovská, V.

50 – Vyhodnocení kontrolní činnosti státní veterinární správy v oblasti welfare hospodářských zvířat v letech 2010–2015
Švestková, M.

4 – Forecast of the development of global meat production until 2031. Part 1: Pork meat production
Windhorst, H.-W.

7 – Grading pig carcasses with FOM and FOM II devices
Kameník, J., Veselá, H., Ježek, F., Bělková, J.

12 – Classification of pig carcasses – legislation
Doubková, V., Mačáková, P.

18 – Topside, Silverside, Knuckle and Rump: Chemical composition, pH value and drip loss from the point of view of use of pork leg in the meat processing
Ježek, F., Bartáková, K., Bednář, J., Doležalová, J., Kameník, J.

26 – NIR spectroscopy = time-saving method for determining chemical parameters of meat
Bartáková, K., Králová, M., Kameník, J., Ježek, F., Zouharová, A., Sillingová, S.

30 – The quality of sausage “Gothajský salám” currently available on the market in the Czech Republic
Hrubá, M., Gabrovská, D.

34 – Emergency slaughter: agreement among and between farmer, driver, veterinarian and slaughterhouse
Brávek, P.

38 – Salt retention in meat after cooking
Macharáčková, B., Kameník, J., Doležalová, J., Bednář, J., Ježek, F.

40 – Documentation and analysis of the US bird flu epizootic in 2022
Windhorst, H.-W.

46 – Evaluation of the frequencies of poaching committed in the Czech Republic and Slovakia in 2016–2021
Fialová, V., Vojtkovská, V.

50 – Evaluation of control activities of the state veterinary administration in the field of farm animal welfare in the years 2010–2015
Švestková, M.



- 4 – Prognóza vývoje globální produkce masa do roku 2031**
Díl 1: Produkce vepřového masa
Windhorst, H.-W.
- 7 – Aparativní klasifikace jatečně upravených těl prasat přístroji FOM a FOM II**
Kameník, J., Veselá, H., Ježek, F., Bělková, J.
- 12 – Legislativní požadavky na klasifikaci jatečně upravených těl prasat**
Doubková, V., Mačáková, P.
- 18 – Vrchní šál, spodní šál, ořech a květová špička: chemické složení, hodnota pH a ztráta odkapáním z hlediska technologického použití vepřové kýty v masné výrobě**
Ježek, F., Bartáková, K., Bednář, J., Doležalová, J., Kameník, J.
- 26 – NIR spektroskopie = metoda spořicí čas při stanovení chemických parametrů masa**
Bartáková, K., Králová, M., Kameník, J., Ježek, F., Zouharová, A., Sillingová, S.
- 30 – Kvalita gothajských salámů aktuálně dostupných na trhu v ČR**
Hrubá, M., Gabrovská, D.
- 34 – Nucená porážka: dohoda mezi chovatelem, veterinárním lékařem, řidičem a jatkami**
Brávek, P.
- 38 – Retence soli v mase po tepelné úpravě**
Macharáčková, B., Kameník, J., Doležalová, J., Bednář, J., Ježek, F.
- 40 – V roce 2022 bylo mnohé jinak: dokumentace a analýza epizootie ptačí chřipky v USA**
Windhorst, H.-W.
- 46 – Zhodnocení četností trestného činu pytláctví spáchaného v České republice a na Slovensku v letech 2016–2021**
Fialová, V., Vojtkovská, V.
- 50 – Vyhodnocení kontrolní činnosti státní veterinární správy v oblasti welfare hospodářských zvířat v letech 2010–2015**
Švestková, M.
- 4 – Forecast of the development of global meat production until 2031. Part 1: Pork meat production**
Windhorst, H.-W.
- 7 – Grading pig carcasses with FOM and FOM II devices**
Kameník, J., Veselá, H., Ježek, F., Bělková, J.
- 12 – Classification of pig carcasses – legislation**
Doubková, V., Mačáková, P.
- 18 – Topside, Silverside, Knuckle and Rump: Chemical composition, pH value and drip loss from the point of view of use of pork leg in the meat processing**
Ježek, F., Bartáková, K., Bednář, J., Doležalová, J., Kameník, J.
- 26 – NIR spectroscopy = time-saving method for determining chemical parameters of meat**
Bartáková, K., Králová, M., Kameník, J., Ježek, F., Zouharová, A., Sillingová, S.
- 30 – The quality of sausage “Gothajský salám” currently available on the market in the Czech Republic**
Hrubá, M., Gabrovská, D.
- 34 – Emergency slaughter: agreement among and between farmer, driver, veterinarian and slaughterhouse**
Brávek, P.
- 38 – Salt retention in meat after cooking**
Macharáčková, B., Kameník, J., Doležalová, J., Bednář, J., Ježek, F.
- 40 – Documentation and analysis of the US bird flu epizootic in 2022**
Windhorst, H.-W.
- 46 – Evaluation of the frequencies of poaching committed in the Czech Republic and Slovakia in 2016–2021**
Fialová, V., Vojtkovská, V.
- 50 – Evaluation of control activities of the state veterinary administration in the field of farm animal welfare in the years 2010–2015**
Švestková, M.