



**4 – Použití olověného střeliva při získávání zvěřiny a jeho toxicita**  
Ježek, F.

**10 – Využití masa lovné zvěře – perspektivy, výzvy a příležitosti**  
Kudrnáčová, E., Bureš, D.

**20 – Svalová vlákna přežvýkavců chovaných farmovým způsobem**  
Lebedová, N., Bureš, D., Needham, T., Bartoň, L.

**27 – Vliv výživy a imunokastrace na intenzitu růstu a kvalitu masa farmově chovaných daňků evropských**  
Bureš, D., Lebedová, N., Needham, T., Kudrnáčová E., Ceacero, F., Bartoň, L.

**36 – Struktura a dynamika světové produkce a obchodu s masem v posledním desetiletí**  
První díl: Produkce masa  
Windhorst, H.-W.

**39 – Globální dynamika v produkci hovězího masa a v zahraničním obchodě s hovězím masem: ohlédnutí za uplynulými 50 lety**  
Část 2: Mezinárodní obchod s hovězím masem  
Windhorst, H.-W.

**42 – Jaký skutečný podíl soli zůstane v mase po jeho nasolení?**  
Macharáčková, B., Bartáková, K., Králová, M., Kameník, J.

**46 – Fermentované salámy v novém pojetí**  
Od tradičních fermentovaných masných výrobků po plněné snacky obalené kořením  
Wiesinger, A.

**50 – Európska a slovenská právna úprava zdravotnej bezpečnosti hydinového mäsa**  
Nagyová A., Korim P., Takáčová D., Nagy J.

**56 – ICoMST 2023 – International Congress of Meat Science and Technology v Padově**

**4 – The use of lead ammunition in hunting game and its toxicity**  
Ježek, F.

**10 – Utilisation of game meat – perspectives, challenges and opportunities**  
Kudrnáčová, E., Bureš, D.

**20 – Muscle fibres of farm-raised ruminants**  
Lebedová, N., Bureš, D., Needham, T., Bartoň, L.

**27 – The effect of nutrition and immunocastration on growth intensity and meat quality of farmed fallow deer (*Dama dama*)**  
Bureš, D., Lebedová, N., Needham, T., Kudrnáčová E., Ceacero, F., Bartoň, L.

**36 – Structure and dynamics of world meat production and trade in the last decade**  
Windhorst, H.-W.

**39 – Global dynamics in beef production and trade: a 50-year review. Part 2: International beef trade**  
Windhorst, H.-W.

**42 – What is the actual proportion of salt left in the meat after it is salted?**  
Macharáčková, B., Bartáková, K., Králová, M., Kameník, J.

**46 – Dry fermented sausages with Handtmann technology: From traditional fermented meat products to stuffed snacks covered in Spices**  
Wiesinger, A.

**50 – European and Slovak legislation concerning poultrymeat safety**  
Nagyová A., Korim P., Takáčová D., Nagy J.

**56 – Report on the ICoMST 2023 Congress in Padova**