



4 – Celosvalové masné výrobky na evropském trhu

Král, O.

12 – Pestrůst technologií na přípravu celosvalových masných výrobků

Vrúbel, Š.

14 – Druh zvířete ovlivňuje porušení buněk. Jemnou frakci v mletém mase určuje podíl hovězího masa

Witte, F., Terjung, N., Heinz, W.

20 – Porovnání vlivu ošetření ultrazvukem a enzymy při zrání hovězího masa

Beňo, F., Vojtíšek, S., Hruška, F., Ševčík, R.

27 – Použití ochranných kultur při zpracování masa

Kameník, J., Dušková, M., Jůzl, M.

33 – Teplotní změny v jádře baleného masa v transportním boxu

Zouharová, A., Bartáková, K., Bursová, Š., Necidová, L.

36 – Rozšíření BRICS: vliv na světovou produkci masa a obchod s masem. Druhý díl: Vliv na světový obchod s masem

Windhorst, H.-W.

40 – Zdraví zvířat z pohledu nálezů poškození jater zjišťovaných při prohlídce post mortem na jatkách

Válková, L., Voslářová, E., Ninčáková, S., Passantino, A., Večerek, V.

46 – Vliv porážkové hmotnosti plemene romney na kvalitu masa

Dračková, E., Janoš, T., Filipčík, R.

49 – Chemické zloženie mäsa jeleňa lesného (*Cervus elaphus L.*) v regióne Slovenskej republiky

Tkáčová, J., Čuboň, J., Bučko, O., Hleba, L., Pavelková, A., Herc, P.

4 – Whole-muscle meat products on the European market

Král, O.

12 – Variability of technologies for the production of whole-muscle meat products

Vrúbel, Š.

14 – The type of animal affects cell destruction. The fine fraction in minced meat is determined by the proportion of beef

Witte, F., Terjung, N., Heinz, W.

20 – Comparison of the effect of ultrasound and enzyme treatments on the drying of beef

Beňo, F., Vojtíšek, S., Hruška, F., Ševčík, R.

27 – Protective cultures in meat processing. A review article

Kameník, J., Dušková, M., Jůzl, M.

33 – Temperature changes in the core of packaged meat in a transport box

Zouharová, A., Bartáková, K., Bursová, Š., Necidová, L.

36 – BRICS expansion: impact on world meat production and meat trade. Part two: Impact on world meat trade

Windhorst, H.-W.

40 – Animal health from the perspective of findings of liver damage detected during post-mortem inspection at slaughterhouses

Válková, L., Voslářová, E., Ninčáková, S., Passantino, A., Večerek, V.

46 – Effect of slaughter weight on meat quality in romney lambs

Dračková, E., Janoš, T., Filipčík, R.

49 – Chemical composition of red deer (*Cervus elaphus L.*) Meat in the region of the Slovak Republic

Tkáčová, J., Čuboň, J., Bučko, O., Hleba, L., Pavelková, A., Herc, P.