

SPIS TREŚCI

rocznika 1952

SKOROWIDZ ALFABETYCZNY

Nazwisko autora	Tytuł	Nr	Str.
1. Alexandrowicz S. Dr Doc.	— Stosowanie wypędów w tuczach trzody chlewnej	3	118—119
2. Astanowicz Maria	— Tucz trzody chlewnej w pionie Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego	3	119—120
3. Auerhan J. i Brodzki S.	— Szkolenie pracowników obrotu	5	239—240
B.			
4. Białynicki S. Inż.	— O pastuchach	3	127—128
5. " " "	— Przodownicy tuczach przemysłowych	5	267—268
6. Bielawski Z. Inż.	— Nomenklatura i klasyfikacja bydła rzeźnego	2	67—69
7. " " "	— Nomenklatura i klasyfikacja kóz rzeźnych	3	118
8. " " "	— Rola i znaczenie klasyfikatora zwierząt rzeźnych	6	281—282
9. Bojarski P. Inż.	— O lepszą organizację pracy zakładów mięsnych	1	1—5
10. " " "	— Rozwój kontraktacji na tle walki o wzmocnienie produkcji i usprawnienie obrotu żywcem i mięsem	1	5—7
11. " " "	— Doświadczalny opas bydła	1	21—24
12. " " "	— Konstytucja Republiki Ludu Pracującego	2	49—51
13. " " "	— Dostawy obowiązkowe i kontraktacja zwierząt rzeźnych w 1952 r.	2	53—58
14. " " "	— Krajowa narada paszowa	2	59—61
15. " " "	— Pierwszy maja 1952 r.	3	105—106
16. " " "	— Kontraktacja prosiąt i cieliczek	3	110—112
17. " " "	— Osma rocznica Manifestu PKWN	4	161—164
18. " " "	— Drogi rozwojowe racjonalizacji pracy w przemyśle mięsnym	4	205—209
19. " " "	— Wybory do Sejmu Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej	5	217—218
20. " " "	— XIX Zjazd WKP(b)	5	219—221
21. " " "	— Miesiąc Przyjaźni Polsko-Radzieckiej	5	221—223
22. " " "	— Pierwszy Kongres Spółdzielczości Zaopatrzenia i Skupu	5	224—227
23. " " "	— Narada produkcyjna asystentów kontraktacji trzody bekonowej	5	227—229
24. Buchwald W. Inż.	— Usprawnienie pracy detalu w przemyśle mięsnym	5	253—255
25. " " "	— Opas koni rzeźnych	5	259—262
26. Buda S. Mgr	— Ubój i skubanie drobiu	1	31—34
27. Bukowski W. Inż.	— Mechanizacja uboju drobiu	2	88—91
28. " " "	— Zadania gospodarczego aparatu skupu żywca	3	112—114
29. Bunar S.	— Awitaminoza jako jedna z przyczyn słabych wyników w tuczarniach przemysłowych	1	15—16
30. W. B. Inż.	— Wyniki wychowu i tuczach letniego w woj. koszalińskim	2	76—77
	— Przewieszanie tusz wieprzowych	5	250
	— Jaka jest celowość i technika kluczkowania drobiu?	3	145
C.			
31. Chawrona W.	— Z doświadczeń komórki racjonalizacji pracy w Zakładzie Mięsnym w Jarosławiu	4	212
32. Chyliński B.	— Dysza parowo-wodna	5	249
33. Czech J.	— Osiągnięcia spółdzielni produkcyjnych w zakresie produkcji zwierzęcej w 1951 r.	2	64—65
34. Czerniewski J. Inż.	— O wykonaniu uchwały Prezydium Rządu o rozwoju tuczach odpadkami	1	77—78
D.			
35. Deryło J. Lek. wet. i Johann R. Lek. wet.	— Zaburzenia fizjologiczne w procesach przemiany materii jako jedna z przyczyn psucia się szynki	4	190—191
E.			
36. K. E. Inż.	— Jak są przyczyny miękkiej konsystencji szynki surowych?	3	145—146
37. " " "	— Jak wpływa miękka konsystencja szynki surowej na jakość gotowego produktu?	3	146
38. Em-Em.	— Jak zwiększyć ilość tłuszczów jadalnych i zmniejszyć ilość tłuszczów odpadkowych w rzeźni?	4	214—215
F.			
39. Frankowski M. Lek. wet.	— Przemysłowy tucz trzody chlewnej na Węgrzech	1	17—19
40. Frankowski J.	— Uwagi dotyczące pracy kontroli technicznej	6	294
41. J. F.	— Dlaczego mięso przejrzałe źle wiąże przy produkcji wędlin?	3	145
42. " " "	— Jakim warunkom winna odpowiadać słonina przeznaczona na składowanie?	3	147
G.			
43. Geslowski M.	— Przyniesienie dla tusz świńskich	5	252
44. Gołębiowski B. Mgr	— Uszkodzenia skór za życia zwierząt	5	277—279
45. Górski K. Lek. wet.	— Przyniesienie u świń	5	280—289
46. Grajewski J.	— Przyrosty w tuczach przemysłowych Centrali Mięskiej	1	13—15
47. Grzegorzewicz J. Inż.	— Przyczyny psucia się mięsa i metody zapobiegawcze	4	192—194
48. W. G.	— Jak należy przechowywać krew ze zwierząt rzeźnych i jak ją zabezpieczyć przed jej krzepnięciem?	2	104
H.			
49. Hay J. Dr Prof.	— Znaczenie drobnoustrojów w przetwórstwie mięsnym	6	284—287
50. Hoffmann M.	— Rola i zadania agentów kontraktacyjnych	1	65—66
51. Hoser S. Dr	— Straty wagi żywej tuczników podczas transportu	1	19—21
J.			
52. Jabłoński F.	— Krezarka	5	248
53. Janicki J. Dr Prof. i Morawski F. Mgr Inż.	— Wpływ pewnych czynników na produkcję drobiu	1	34—36
54. " " "	— Czynniki wpływające na smak mięsa drobiu	2	99—101
55. Janicki M. A. Inż. Dr	— Nowoczesna technika magazynowania konserw mięsnych	3	131—133
56. Jaroszyński Z.	— Ziemniaki pieczone jako karma dla świń	3	120—121
57. Jastrzębski P. Mgr	— Urządzenia dla zbioru i przeróbki odpadków i konfiskat rzeźnianych	1	40—41
58. Jelec Z.	— Zapobieganie porażeniom prądem elektrycznym w zakładach mięsnych	6	297—298
59. Jopp M. Mgr	— Zakłady przemysłu mięsnego woj. krakowskiego walczą o realizację Planu 6-letniego	6	289—293
60. P. J. Mgr	— Co jest przyczyną powstawania czerwonych plam na solonych jelitach i jak temu przeciwdziałać?	3	147—148

Nazwisko autora	Tytuł	Nr	Str.
K.			
61. Komarow S. N. (ZSRR)	— Transport chłodniczy	1	42—47
62. Kłuskówna K.	— Uwagi o klasyfikacji drobiu żywego	3	125—126
63. Komorowski R.	— Plazma krwi w przemyśle mięsnym	3	133—135
64. Korzeniecki J. Inż. i Jęcek F. Inż.	— Zagadnienie dostaw prosiąt dla tuczu przemysłowego	4	171—172
65. Kosiba T.	— O pracy konwojenta	5	270
66. Kozłowski S.	— O konieczności koordynacji między jednostkami obrotu i zakładami przemysłu mięsnego	4	177—179
L.			
67. Ledowski J. Lek. wet.	— Badanie organoleptyczne oraz ocena sanitarno-weterynaryjna wędlin i innych wyrobów wędliniarskich	4	198—200
68. Leśnik J. Inż.	— Kontraktacja cieliczek na terenie województwa poznańskiego	5	234
69. Lewkowicz H. Inż.	— Chłodnictwo w obrocie detalicznym	3	138—139
70. M. L.	— Narada produkcyjna kierowników zakładowych komórek wynalazczości w Katowicach	4	169
Ł.			
71. Łęg W.	— Przetwory i konserwy z dziczyzny	5	246—247
72. Łozowska J.	— Bezpieczeństwo i higiena pracy w przemyśle mięsnym	6	295—296
73. Łuczyci L. Inż.	— Dokumentacja skupu żywca w gminnych spółdzielniach	4	185—186
74. " " "	— Praca spółdzielczości na odcinku kontraktacji	5	230—231
75. L. L. " "	— Co to są zamienniki i jak je stosować?	5	235—236
M.			
76. Madler T. Inż.	— Znaczenie wagi w skupie żywca	3	116—117
77. Majewski K. Dr	— Maty słomiane w tuczu letnim	2	78—79
78. Malinowski R.	— Zwroty towarowe ze sklepów detalicznych	6	299—300
79. Mandel M. Inż. Mgr	— Kontraktacja trzody bekonowej	5	231—233
80. " " "	— Z doświadczeń na odcinku kontraktacji i skupu żywca bekonowego	6	279—281
81. Markijanowicz M.	— Maczka z siana jako pasza dla trzody chlewnej	3	150—151
82. Masłowski W.	— O mechanizację pracy w tuczarniach Centrali Mięsnej	1	16—17
83. " " "	— O dobrą chlewnię dla tuczarni	3	124—125
84. " " "	— Kombinaty produkcji prosiąt dla zaopatrzenia tuczarni przemysłowych	6	308—309
85. Mazuraki J. Inż.	— Rozwój produkcji mięsa w Państwowych Gospodarstwach Rolnych	2	62—64
86. Mazur Z.	— Wzorowa praca gminnych spółdzielni podstawowym warunkiem realizacji planów kontraktacji trzody i skupu żywca	3	114—115
87. Mendyk J. Dr	— Higiena pracowników i urządzeń w sklepach detalicznych mięsnych	4	186—187
88. " " "	— Higiena Mięsa	5	271
89. Michalska J. Mgr	— System oczyszczania i higieny zakładu mięsnego	6	287—288
90. Millak K. Dr	— Książka techniczna z zakresu przemysłu mięsnego i pokrewnych (rec.)	6	310—311
91. Misztal M.	— Znaczenie i technika zbioru krwi dla celów przetwórstwa mięsnego	1	26—28
92. " " "	— Zadania skórowaczy w walce o zmniejszenie uszkodzeń skór surowych	2	83—85
93. " " "	— O racjonalną gospodarkę podrobami	4	202—204
94. Müllerowa D. Z. Inż. (CSR)	— Dr Jan Hökl i Dr Zdenka Matyas — Straty na mięsie i surowcach zwierzęcych przy obróbce zwierząt w rzeźni (rec.)	3	148—149
95. M. M-l.	— Technika skórowania w Związku Radzieckim	2	91—93
96. " "	— Czego winni przestrzegać pracownicy rzeźni — ubojowcy, aby zwiększyć wydajność poubojową?	2	103—104
97. " "	— Dlaczego gnykowanie i zgłębnikowanie jest szkodliwe i ustawowo zakazane?	3	144—145
98. " "	— W jaki sposób zapobiec stratom spowodowanym „zachłystem“ u świń oparzanych?	4	216
N.			
99. Niziński M.	— Tucz zimowy na wybiegach	6	305—307
100. Nozdryn-Plotnicki J. Inż. Mgr	— Jak transportować zwierzęta?	5	236—239
O.			
101. Okolski J. Inż.	— Tucz trzody chlewnej	2	79
102. " " "	— Opas i wypas bydła	2	80
103. " " "	— Letnie wypasy bydła	4	175—176
104. " " "	— Aspekt żywieniowy opasu koni rzeźnych	5	263—264
105. " " "	— Przygotowanie do opasu jesienno-zimowego	5	264—265
106. Oleszczuk F.	— Funkcja klasyfikacji w obrocie żywcem rzeźnym	1	24—26
107. Ostrowski W. Inż. i Kosiba E. Inż.	— Wykrwawienie świń	5	272
108. F. O.	— Planowanie sieci i urządzeń baz zbiorczych dla żywca rzeźnego	2	71—72
P.			
109. Pajdowski Z. Inż.	— Prof. Dr D. J. Tilgner — „Nauka o opakowaniu“ (rec.)	6	312
110. Parnas J. Dr Prof.	— Zadania nauki i praktyki weterynaryjnej wobec uchwał Prezydium Rządu o rozwoju hodowli	2	58—59
111. Pawłow D. (ZSRR)	— Sposób solenia mięsa metodą zastrzyków dotętnicznych	2	85—87
112. Perkowski T.	— Zadania racjonalizatorów przemysłu mięsnego	4	210—211
113. Pezacki W. Dr Prof.	— Ocena dotykowa stopnia opasu bydła rogatego dużego	2	69—71
114. " " "	— Ocena stopnia wytuczania trzody chlewnej	4	180—182
115. " " "	— Zagadnienie galarety w szynkach pasteryzowanych	5	241—242
116. Prawocheński R. Prof.	— Zastosowanie antybiotyków w żywieniu zwierząt gospodarskich	4	170
117. Prost E. Dr	— Naloty na kiełbasach	4	200—202
R.			
118. Raczak K.	— Tucz letni świń	2	75—76
119. " " "	— O dobry materiał wyjściowy dla tuczu przemysłowego	5	266—267
120. J. R. Inż. i W. S. Inż.	— Jak należy zadawać odpadki pokarmowe tucznikom?	2	102
121. " " " " " " "	— Jak wpłynąć na zachowanie dobrego apetytu u tuczniaka w tuczu przemysłowym? Co należy uczynić aby przywrócić utracony apetyt?	2	102—103
S.			
122. Służewski Z. Lek. wet.	— Koszty własne a wydajność ubojowa	2	94—95
123. " " " " "	— Nowa dokumentacja produkcyjna na rzeźniach CZPMs	3	135—137
124. Szuman J. Dr Prof.	— Zagadnienie rasy królików w związku z wprowadzeniem mięsa króliczego do obrotu towarowego	3	108—110
125. " " " " "	— Tegoroczna akcja kontraktacji indyków	4	179—180
126. Szymański W. Inż. i Ryszkowski J. Inż.	— Osiągnięcia w zakresie żywienia trzody chlewnej odpadkami	1	9—11
127. " " " " "	— Warchlakarnie	2	74
128. " " " " "	— Pomieszczenia dla chowu prosiąt w tuczarniach przemysłowych	4	173
129. " " " " "	— Tucz zimowy w szafasach	6	302—304

Nazwisko autora	Tytuł	Nr	Str.
130. Z. S.	— Nowa dokumentacja produkcyjna CZPMs	1	42
131. W. S. Inż.	— Jakie szkody powoduje drutowanie ryjów u świń?	3	147
132. W. S. Inż. i J. R. Inż.	— Jak określać wartość odpadków kuchennych przy układaniu dawek pokarmowych dla tuczników?	3	144
S.			
133. W. S. Inż.	— Czy konwojent powinien rozróżnić zwierzę chore od zdrowego? Po czym można poznać, że szutka jest chora?	2	103
134. Świerczyński J.	— Transporter ślimakowy	5	250—251
135. Światłowski W. Inż.	— Zaopatrzenie i zabezpieczenie baz na zimę	6	275—277
T.			
136. Tilgner J. Dr Prof.	— Niektóre składniki jakości synek konserwowych	3	128—130
137. Tilgner J. Dr Prof.	— Dr W. Pezacki — „Technologia przetwórstwa mięsnego i produktów ubocznych uboju z maszynozawstwem specjalnym“ (rec.)	6	310
138. Trawiński A. Dr Prof.	— Jak należy uregulować nadzór sanitarny w przemyśle mięsnym	6	283—284
139. „ „ „ „	— Znaczenie opasu bydła dla przemysłu mięsnego	6	301
140. A. T. Dr Prof.	— Czy słonina świń węgrowskich może być dopuszczona do obrotu bez ograniczeń skoro węgry sadowią się tylko w mięśniach?	4	215
141. „ „ „ „	— Jakie objawy chorobowe występują po skaleczeniu palca przy krojeniu mięsa lub słoniny ze świń dotkniętych różycą?	4	215
142. „ „ „ „	— Czy oszalanie świń prądem elektrycznym nie powinno być zaniechane ze względu na występujące wylewy krwi w tuszy mięsnej, deprecjonujące do pewnego stopnia wartość mięsa?	4	215
143. „ „ „ „	— Jakie niebezpieczeństwo zakażenia istnieje ze strony włoskowców różycy po szczepieniu świń?	4	215
144. E. T. Lek. wet.	— Co należy robić, aby płuca wieprzowe nie ulegały konfiskatom przy badaniu lekarsko-weterynaryjnym?	2	104
V.			
145. Vrabetz L. Inż.	— Rozwój tuczu przemysłowego na Śląsku	3	124
W.			
146. Walczyński J.	— Pompy olejne do napędu nadziewarek wędlin	5	252
147. Wesółowski E. Inż.	— Nowy sposób oparzania świń i zdejmowania kruponów	2	80—83
148. Wodzinowski L. Inż.	— Agenci kontraktacyjni	2	80—83
149. Wróblewski T.	— Przygotowanie mięsa i przetworów dla detalu	5	255—256
Z.			
150. Zacharski B.	— Wymiana doświadczeń na tle spostrzeżeń przy produkcji przetworów mięsnych	1	29—31
151. Zalewski A. Inż. Mgr	— Gastronomiczny podział mięsa	5	257—258
152. Zbrożek B. Inż.	— Różnorodne przyczyny i objawy psucia się konserw	4	187—190
153. „ „ „ „	— Przyczyny i objawy psucia się konserw	5	244—245
154. Zielińska K. Inż.	— Walka z niebezpieczeństwem pleśni w magazynach chłodniczych	1	37—40
155. „ „ „ „	— Zagadnienie ususzenia mięsa	2	95—99
156. Ziotorzyński W.	— Opalanie kotłów mięsem	5	251—252
157. Ziotecki A. Inż. Mgr	— Mikroflora pasteryzowanych konserw mięsnych	4	194—197
Ż.			
158. Zabko-Potopowicz Dr Prof.	— Perspektywy rozwoju bazy paszowej w ZSRR i w krajach Demokracji Ludowej	3	140—143
159. Zochowski E.	— Tłuszcz z piszczełi nóg wołowych	5	247—248
160. Żółtowski J. Inż. Mgr	— Typy tuczarń przemysłowych	3	121—123
161. Żółtowski J. i Makowiczuk B.	— Młode kadry w przedsiębiorstwach obrotu mięsnego	4	182—184
WIADOMOŚCI RÓŻNE Z GOSPODARKI MIĘSNEJ W ZSRR			
162. ————	— Imponujący wzrost produkcji żywca i hodowli zwierząt gospodarskich	3	151
163. ————	— Nauka w służbie gospodarki mięsnej ZSRR	3	151—152
164. ————	— Zadania radzieckiej zootechniki w 1952 roku	3	152—153
165. ————	— Program pracy weterynarii radzieckiej na odcinku walki z chorobami zwierząt gospodarskich	3	153
166. ————	— Tucz świń odpadkami rybnymi	3	154
167. ————	— Zapobieganie rdzewieniu puszek konserwowych	3	155
168. ————	— Racjonalizacja pracy w radzieckim przemyśle mięsnym	4	212—214
169. ————	— Z czasopiśmiennictwa radzieckiego (Przedubojowe przetrzymywanie dorosłego bydła rogatego. Doświadczenia przy hodowli prosiąt. Walka o obniżenie kosztów własnych w skupie żywca. Walka o oszczędność i obniżenie kosztów własnych w mięsnych sklepach detalicznych)	6	315—319
VARIA			
170. ————	— Zobowiązania produkcyjne mas pracujących Polski dla uczczenia 60-lecia urodzin Ob. Prezydenta Bolesława Bieruta i na cześć Święta 1 Maja	2	52
171. ————	— Zobowiązania produkcyjne przedsiębiorstw obrotu i przetwórstwa mięsnego na cześć Święta 1 Maja	3	106—107
172. ————	— Utworzenie urzędu Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego	3	107—108
173. ————	— Usprawnienie procesu oparzania świń i usuwania szczeciny przez właściwe planowanie pracy	3	155—156
174. ————	— Nowa metoda zdejmowania skór świńskich	3	156
175. ————	— Wyniki współzawodnictwa pracy w Centrali Mięsnej	3	157
176. ————	— O umocnieniu spójni między miastem i wsią w obecnym okresie budownictwa socjalistycznego	4	165—169
177. ————	— Narada produkcyjna zakładu technologii mięsa politechniki łódzkiej	4	169
178. ————	— Uchwała Rady Ministrów w sprawie nowej tymczasowej struktury organizacyjnej Centralnego Urzędu Skupu i Kontraktacji	4	176—177
179. ————	— Norma przedmiotowa	6	321
180. ————	— Suszenie szczeciny	6	321
WIADOMOŚCI ZE ŚWIATA			
181. ————	— Statystyka dostaw różnych gatunków mięsa do Anglii. Nowa umowa na dostawy bekoni duńskiego do Zjednoczonego Królestwa. Negocjacje między Wielką Brytanią a Argentyną w sprawie nowej umowy na dostawę mięsa. Zwyżka cen na mięso importowane przez Anglię z Nowej Zelandii. Australia żąda więcej za wołowinę wywożoną do Anglii. Zwyżka cen detalicznych na artykuły mięsne w Wielkiej Brytanii	6	319—320
182. ————	— Przegląd wydawnictw książkowych (Obrót żywcem w gminnych spółdzielniach „Samopomoc Chłopska“. Żywiec rzeźny. Transport zwierząt żywych. Obróbka jelit. Zbiórka odpadków poubojowych. Towaroznawstwo produkcji zwierzęcej. Skorowidz przepisów prawnych)	6	313—314
ANKIETA			
183. ————	— Odpowiedzi na ankietę „Gospodarki Mięsnej“	1	47—48
184. ————	— Nasza ankietka	3	158—160
185. ————	— Nasza ankietka	6	322—324

SPIS TREŚCI

według działów

Artykuły ogólnopolityczne, ogólnoeconomiczne i okolicznościowe

12, 15, 17, 19.

Artykuły poświęcone poszczególnym rodzajom zwierząt rzeźnych

Bydło dorosłe: 6, 11, 44, 102, 103, 105, 113, 139.
Cieleta: 16, 68.
Trzoda chlewna mięsno-słoninowa: 1, 2, 29, 30, 34, 39, 44, 46, 51, 56, 85, 99, 101, 114, 118, 120, 121, 126, 127, 129, 131, 132, 166.
Prosięta: 16, 64, 84, 119, 128.
Trzoda chlewna bekonowa: 79, 80.
Kozy: 7.
Droń: 24, 25, 30, 53, 54, 62, 129.
Króliki: 124.
Konie rzeźne: 23, 104.
Dziczyzna: 71.

Przygotowanie żywca rzeźnego

Ogólne: 33, 85.
Opas zimowy bydła: 11, 139.
Wypas letni bydła: 4, 102, 103, 105.
Tucz przemysłowy trzody chlewnej: 1, 2, 27, 28, 39, 46, 56, 77, 78, 82, 83, 84, 99, 101, 118, 120, 121, 127, 128, 129, 132, 145, 160.
Trzoda chlewna bekonowa: 80, 81.
Produkcja trzody chlewnej i prosiąt: 64, 84, 119, 128.
Tucz królików: 124.
Opas koni: 23, 104.
Baza paszowa: 14, 34.
Zywienie bydła: 116.
„ trzody chlewnej: 56, 81, 116, 126, 129.
„ owiec: 116.
„ drobiu: 116.
Ochrona zdrowia zwierząt: 45, 110.

Obrót

Ogólne: 66, 161.
Skup i kontraktacja: 10, 13, 16, 20, 21, 26, 50, 73, 74, 75, 76, 79, 80, 86, 125, 148.
Miejsca skupu i bazy zbiorcze: 108, 135.
Klasyfikacja zwierząt rzeźnych: 6, 7, 8, 62, 106, 113, 114.
Transport zwierząt rzeźnych: 51, 65, 100, 133.
Transport produktów mięsnych: 61.
Obrót prosiętami: 16, 64, 84, 119, 128.
Dystrybucja i zaopatrzenie: 22, 69, 78, 87, 149.

Przemysł mięsny

Rzeźnie: 59, 122, 123, 130.
Technika uboju i obróbka bydła: 96.
Technika uboju i obróbka świń: 96, 97, 98, 107, 142, 144.

Technika uboju i obróbka drobiu: 24, 25, 30, 53.
Klasyfikacja porzbirowa tusz mięsnych: 151.
Organizacja: 9, 40.
Konserwy mięsne: 55, 136, 152, 153, 157, 167.
Wedliny: 41, 67, 117.
Tuszcze: 38, 42, 140.
Przechowywanie mięsa: 47, 55.
Higiena mięsa: 47, 49, 67, 88, 89, 138, 140, 143.
Higiena i bezpieczeństwo pracy: 58, 72, 141, 143.
Mięso końskie: 23, 104.
Podroby: 93.
Technologia produkcji: 35, 36, 37, 111, 115.
Bekony: 80, 81.
Skóry: 44, 92, 95, 131, 147, 174.
Opakowanie: 109.
Mechanizacja urządzeń: 25.

Chłodnictwo

61, 69, 154, 155.

Produkty poubojowe

Ogólne: 57.
Krew: 48, 63, 91.
Jelita: 60.

Gospodarka mięsna w ZSRR

61, 95, 111, 158, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169.

Z krajów demokracji ludowej

39, 94, 158.

Kronika ustawodawstwa mięsnego

172, 178.

Przegląd wydawnictw

81, 90, 94, 109, 137, 181, 182.

Prace naukowo-badawcze

53, 54, 115, 116, 136, 137.

Szkolenie kadr

Szkolenie zawodowe: 3.

Racjonalizatorstwo, wynalazczość i współzawodnictwo pracy

5, 18, 29, 31, 32, 43, 52, 70, 92, 112, 134, 146, 150, 156, 159.

Varia

170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180.

Ankieta „Gospodarki Mięsnej”

183, 184, 185.