

Inhaltsübersicht

Vorträge der Kulmbacher Woche 2008

R. Scheuer, F. Schwägele, C. Hengl	Untersuchungen zu biochemischen Veränderungen bei Schweinekotelett im Verlauf der Lagerung	133
J. Schneider, J. Wulf, M. Geyer, O. Schlüter	Fluoreszenzspektroskopie als Werkzeug zum Prozess begleitenden Monitoring von Fleischveränderungen am Beispiel der Schweinefleischproduktion	139
H. Schmidt, J. Blum, K. Sowoidnich, R. Scheier, H.-D. Kronfeldt	Ramanspektroskopische Untersuchungen des langen Rückenmuskels (<i>M. long. dorsi</i>) zur In-situ-Charakterisierung der Fleischbeschaffenheit	145
W. Branscheid, M. Judas, H. Wagner, K. Troeger	Untersuchungen zur Charakterisierung von mechanisch entbeintem Hähnchenfleisch	151
R. Nitzsche	Neugestaltung des Zutriebs zur CO ₂ -Betäubung: Auswirkungen auf Fleischqualität und Tierschutz	163
E. Ziegler, H. Hechelmann, R. Pichner, M. Gareis	Keime, die aus der Kälte kommen: <i>Clostridium estertheticum</i> in vakuumverpacktem Rindfleisch	171
F.-K. Lücke	Nitrit und die Haltbarkeit und Sicherheit erhitzter Fleischerzeugnisse	177
U. Meyer, K. Weigel, A. Berk, K. Franke, F. Schöne, M. Leiterer, G. Flachowsky	Jod in der Human- und Tierernährung	187
H. Wagner	Zur Iodanalytik in Lebens- und Futtermitteln	195
K. Franke, H. Wagner, U. Meyer, G. Flachowsky	Neue Untersuchungen zur Beeinflussung des Milchjodgehaltes durch Joddosis, Jodantagonisten und Jodspezies in der Milchkuhration	199

A.S. Röttger, H. Wagner, I. Halle, A. Berk, K. Franke, G. Flachowsky	Neue Untersuchungen zum Jodtransfer aus dem Futter ins Fleisch und Hühnerei	203
---	--	-----

K.-H. Schwind, W. Jira	Dioxine und Polychlorierte Biphenyle – Aktuelle Bestandsaufnahme zum Vorkommen in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Eiern in der Bundesrepublik Deutschland	207
---------------------------	---	-----

Praxis-Informationen

L. Kröckel	Staphylokokken in lang gereiften iberischen Rohwürsten	219
L. Kröckel	Sicherheit und Qualität italienischer Salamis mit geschützter Herkunftsbezeichnung	220
K. Troeger	Wirkung der Gasatmosphäre in einer Schutzgas- verpackung auf Rindfleisch: Zartheit, Farbstabilität und Farbe im Kern nach dem Erhitzen	221
P. Nitsch	Sauerstoff-MAP macht Fleisch zäh	222
P. Nitsch	Sauerstoff-MAP macht Fleisch ranzig und setzt Proteine um	222
P. Nitsch	Sauerstoff-MAP führt zu erhöhten Konzentrationen von potentiell Krebs erregenden und das Herzinfarkt- risiko steigernden Cholesteroloxiden	223
G. Hahn	Qualität von Hähnchenbrustfleisch: Einfluss einer Betäubung mit Unterdruck sowie des Zeitpunktes der Entbeinung	223
H. Wagner	Untersuchungen zum Herkunftsnachweis von Rindfleisch mittels Stabilisotopen- und Spurenelementanalytik	225

Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen Januar bis März 2008	227
Veröffentlichungen Januar bis Juni 2008	235
Termine	241