

Inhaltsübersicht

Wissenschaftliche Beiträge

P. Nitsch	Aufrötung von Rindfleisch durch Sauerstoffdruck- behandlung 2. Einfluss von Druck, Temperatur und Sauerstoffgehalt	1
M. Ristic	Sensorische Eigenschaften des Broilerfleisches – Ein Vergleich zwischen verschiedenen Versuchsreihen und Herkünften	7
L. Kröckel	Schwarzverfärbung von Schweine- und Rinderfett durch <i>Pseudomonas fluorescens</i>	15

Praxis-Informationen

M. Sönnichsen	Methoden zur Handelswertbestimmung von Schlacht- körpern und ihr Einfluss auf die Fleischqualität	23
K. Troeger	Bewertung der Bewusstlosigkeit während der Kohlendioxidbetäubung von Schlachtschweinen	25
L. Kröckel	Antibiotikaresistenzen in lebensmittelassoziierten, Coagulase negativen Staphylokokken	26
L. Kröckel	Entwicklung bakterieller Starter- und Schutzkulturen: Phänetische und genetische Diversität bei <i>Lactobacillus sakei</i>	27
M. Moje	Modifikation der Herzelektrode in der Jarvis-Rinderelektrobetäubungsanlage	28

Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen Oktober bis Dezember 2008	29
Veröffentlichungen Juli bis Dezember 2008	35
Termine	43
Verzeichnis der Autoren 2008	45
Verzeichnis der Schlüsselwörter 2008	46