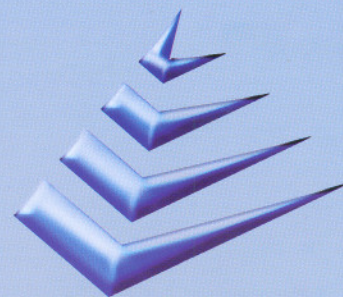


# MRI



## Max Rubner-Institut

Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

CITECA - INTI  
C.C.157  
1650 San Martín - Bs. As

094

Nr. 185, September 2009

### Mitteilungsblatt der Fleischforschung Kulmbach

- Gewürzemulsionen zur Wurstherstellung
- Traditionelle serbische Rohpökelfleischwaren aus Rind- und Schaffleisch
- PAK in serbischen Fleischerzeugnissen
- Referenzmaterialien für Laborvergleichsuntersuchungen
- Nutzung männlicher Legehybriden als Stubenkühen
- Natriumnitrit vs. Pflanzenextrakt: antimikrobielle Wirkung
- Sensorische Qualität verschiedener Fleischarten
- Praxis-Informationen
- Vorträge und Veranstaltungen
- Veröffentlichungen
- Termine



Bundesministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

Max Rubner-Institut  
Bundesforschungsinstitut  
für Ernährung und Lebensmittel  
Standort Kulmbach  
48. Jahrgang (2009),  
Seiten 109 bis 188  
ISSN 1862-6440



# Inhaltsübersicht

## Vorträge der Kulmbacher Woche 2009

A. Lisitsyn, A. Semenova, D. Trifonova	Entwicklung der Technologie der Gewürzemulsionen zur Wurstherstellung unter Ultraschalleinsatz (Beitrag in englischer Sprache)	109
K. Troeger, S. Vesković- Moracanin, L. Turubatović, M. Ristić, I. Dederer	Traditionelle serbische Rohpökelfleischwaren aus Rind- und Schaffleisch	115
J. Djinovic, A. Popovic, W. Jira	Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in Räucherrauch bei der Herstellung von traditionellen geräucherten Fleischerzeugnissen aus Serbien (Beitrag in englischer Sprache)	123
W. Jira, K.-H. Schwind	Herstellung von Referenzmaterialien für internationale Laborvergleichsuntersuchungen	133
M. Koenig, G. Hahn, K. Damme	Nutzung männlicher Legehybriden als Stubenkühen – Mastleistung und Schlachtkörperzusammensetzung	143
J. Kabisch, R. Pichner, H.-G. Hechelmann, M. Gareis	Natriumnitrit versus Pflanzenextrakt: Wirksamkeit gegenüber <i>Listeria monocytogenes</i>	149

## Wissenschaftliche Beiträge

M. Ristic	Die Bedeutung der Sensorik als Kriterium der Fleischqualität – Ein Vergleich zwischen verschiedenen Fleischarten und -erzeugnissen	157
-----------	--	-----

## Praxis-Informationen

P. Nitsch	Sauerstoff - MAP wirkt auf Fleisch nachteilig	165
K. Fischer	Zur Beeinflussung des Aromas von Schweinefleisch	166

C. Hengl	Zerstörungsfreie mobile Überwachung der Fleischqualität	167
L. Kröckel	<i>Campylobacter</i> in Hähnchenfleisch – Risikobewertungen im Vergleich	168
L. Kröckel	Salmonellose-Risiko beim Verzehr von Schweinefleisch	169

**Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts**

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen April bis Juni 2009		171
Veröffentlichungen Januar bis Juni 2009		179
Termine		187