



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

MRI 
Max Rubner-Institut



Mitteilungsblatt Fleischforschung Kulmbach

Nr. 187, März 2010

Inhaltsübersicht

Vorträge der Kulmbacher Woche 2009

G. Hahn, M. Judas, M. Spindler, W. Branscheid	Untersuchungen zum Wasser-Protein-Verhältnis in Hähnchen- und Putenschenkeln	1
--	---	---

Wissenschaftliche Beiträge

M. Gareis, J. Kabisch, R. Pichner, H. Hechelmann	Vorkommen und Verhalten von Lebensmittelinfektions- erregern in Minisalamis. Teil 2: Ergebnisse von Challengestudien zur Über- lebensfähigkeit von <i>Salmonella</i> spp. und shigatoxin- bildenden/enterohämorrhagischen <i>E. coli</i> (STEC/EHEC) in Minisalami-Produkten	9
P. Nitsch	Der Druckerkonverter – Die Lösung für alte Protokoll- drucker	33
S. Münch, B. Watzl	Einarbeitung von ω -3-Fettsäure-reichen Zutaten in funktionelle Fleischerzeugnisse	39

Praxis-Informationen

L. Kröckel	Einfluss technologischer Prozesse auf Noroviren in Lebensmitteln	49
L. Kröckel	Dänische Initiativen zur Verbesserung der mikrobiologischen Sicherheit bei Fleisch	50
K. Troeger	Einfluss der Verpackung und von Laktat auf die Farbe von erhitztem Rinderhack	51
M. Judas	Virtuelle Zerlegung von Schlachtkörpern	52
M. Judas	Online-Messung des Reifungsgrades rückt näher	53
S. Andrée	Der Nachweis genetisch modifizierter Organismen in verarbeiteten Fleischerzeugnissen auf dem serbischen Lebensmittelmarkt	54
R. Pichner	Einfluss von Dekontaminationslösungen auf die Antibiotikaresistenz von Zoonoseerregern	55

Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen Oktober bis Dezember 2009	57
Veröffentlichungen Juli bis Dezember 2009	67
Termine	75
Verzeichnis der Autoren 2009	77
Verzeichnis der Schlüsselwörter 2009	78