



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

MRI 
Max Rubner-Institut



Mitteilungsblatt Fleischforschung Kulmbach

Nr. 188, Juni 2010

Inhaltsübersicht

K. O. Honikel	Prof. Dr. Fritz (Piki) Niinivaara zum Gedächtnis	81
G. Rechkemmer, F. Schwägele	Vorwort zur 45. Kulmbacher Woche	83
I. Aigner	Eröffnung der 45. Kulmbacher Woche	85

Vorträge der Kulmbacher Woche 2010

W. Jira	3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD) in geräucherten Fleischerzeugnissen	89
W. Branscheid, U.-B. Rangnick, K. Troeger	Nebenprodukte der Erzeugung von Fleisch und Fleischwaren – Herausforderung für die Lebensmittelüberwachung	97
C. Dreys, K. Troeger, E. Lücker	Erkennung von Qualitätsparametern bei Frischfleisch mittels dielektrischer Zeitbereichsreflektometrie	117
I. M. Tschernucha, E. B. Selivanova, T. G. Kuznezowa	Sensorische Analyse von Fleischprodukten: Einsatzmöglichkeiten der „elektronischen Nase“ (Beitrag in englischer Sprache)	127

Wissenschaftliche Beiträge

S. Stoyanov, G. F. Hammer	Zum Anschliff von Kuttermessern	135
G. F. Hammer, S. Stoyanov	Auswirkung des Schüsselvorschubs beim Küttern mit nur einem Messer auf Brättemperatur und -zerkleinerungsgrad sowie auf die Kutterleistung	141

Praxis-Informationen

L. Kröckel	Phänotypische und genomische Diversität von <i>Lactobacillus plantarum</i>	151
L. Kröckel	Sicherheitsrisiken bei lebensmittelassoziierten Coagulase negativen Staphylokokken	152
W. Branscheid	Nachhaltiges Vertrauen in der Wertschöpfungskette Schwein	153
M. Sönnichsen	Wege durch den Nachhaltigkeitsdschungel	154

Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen Januar bis März 2010	157
Termine	163