



Bundesministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz



# Mitteilungsblatt

# Fleischforschung Kulmbach

Nr. 190, Dezember 2010

# Inhaltsübersicht

## Vorträge der Kulmbacher Woche 2010

S. Andréé, F. Schwägele	Indirekte Bestimmung von Allergenen in Fleisch- erzeugnissen mittels Polymerase-Kettenreaktion	237
----------------------------	---	-----

## Wissenschaftliche Beiträge

M. Gareis, J. Kabisch, R. Pichner, H. Hechelmann	Vorkommen und Verhalten von Lebensmittelinfektions- erregern in Minisalamis. Teil 3: Ergebnisse von Challengestudien zur Über- lebensfähigkeit von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Staphylococcus aureus</i> in Minisalami-Produkten	245
S. Münch, C. E. Rüfer, B. Watzl	Einarbeitung von Glukosinolat-haltigen pflanzlichen Zutaten in funktionelle Fleischerzeugnisse	259

## Praxis-Informationen

L. Kröckel	Sichere 'Genoa' Salami nach USDA-FSIS Kriterien	269
L. Kröckel	Mikrobiologische Sicherheit norwegischer Rohwürste	270
I. Dederer	Einfluss von Orangenfaser und Gewürzölen auf Qualität und Lagerfähigkeit von Mortadella	271
A. Bauer	Alternativen zur Ferkelkastration und deren Einfluss auf die sensorische Fleischqualität	272
P. Nitsch	Beeinflussung der Fleischqualität durch „Ohmsche Erhitzung“	273

## Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen Juli bis September 2010	275
Termine	281