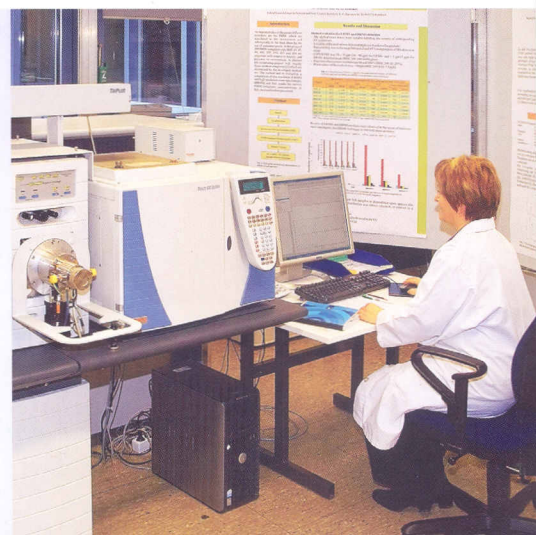




Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

MRI 
Max Rubner-Institut



Mitteilungsblatt Fleischforschung Kulmbach

Nr. 192, Juni 2011

Inhaltsübersicht

G. Rechkemmer, F. Schwägele	Vorwort zur 46. Kulmbacher Woche	63
--------------------------------	----------------------------------	----

Ch. Grugel	Eröffnung der 46. Kulmbacher Woche	65
------------	------------------------------------	----

Vorträge der Kulmbacher Woche 2011

I. Vuković, L. J. Petrović, D. Vasilev, S. Saičić	Mikrobiologie und Qualität von nach traditionellem Verfahren hergestellten Rohwürsten aus Nordserbien	69
--	---	----

B.-A. Rohlík, P. Pipek	Wirkung von Rosmarinextrakt auf die Eigenschaften von Fleischerzeugnissen (Beitrag in englischer Sprache)	77
---------------------------	--	----

P. Pipek, B.-A. Rohlík, T. Potůček	Einfluss von Reifungszeit auf die technologischen Eigenschaften von Kochschinken (Beitrag in englischer Sprache)	87
--	---	----

M. Pöhlmann, A. Hitzel, F. Schwägele, K. Speer, W. Jira	Vorkommen von Polyzyklischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) und phenolischen Verbindungen in heißgeräucherten Brühwürsten in Abhängigkeit von verschiedenen Räucherbedingungen im Glimmrauchverfahren	93
---	---	----

Praxis-Informationen

G. F. Hammer	Melissenextrakt – Stabilisierung von Brühwurst mit hoch ungesättigten Fettsäuren	109
--------------	--	-----

L. Kröckel	Mikrobielle Kulturen für Lebensmittel – Stellungnahme der Senatskommission für Lebensmittelsicherheit (SKLM) der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG)	110
------------	---	-----

M. Judas	Gesundheits-Check für Hähnchen am laufenden Band	111
----------	--	-----

M. Judas	Auch Rinder lassen sich mit dem Computer-Tomographen zerlegen	112
----------	---	-----

S. Lick	Sicherheitscreening von mikrobiellen Starterkulturen durch Genomsequenzierung	113
---------	---	-----

Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen Januar bis März 2011 115

Termine 121