



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