

# Inhalt

# Contents

Beziehung zwischen der Aufenthaltsdauer im Wintergarten und der Eischalenfarbe bei Braunlegern	► Relationship between time spent in the winter garden and shell colour in brown egg stock	W. Icken, D. Cavero, S. Thurner, M. Schmutz, G. Wendl, R. Preisinger	145
► Impressum	Impressum		150
Einfluss des Haltungssystems auf den Cholesterol-, Vitamin- und Fettsäuregehalt des Dotters sowie auf physikalische Eigenschaften bei polnischen Landhühnern	► Effect of housing system on cholesterol, vitamin and fatty acid content of yolk and physical characteristics of eggs from Polish native hens	J. Krawczyk, Z. Sokołowicz, B. Szymczyk	151
Einfluss von Haltungssystem und Dauer der Mastperiode auf ausgewählte Schlachtkörperqualitätsparameter bei Broilern	► The effect of rearing system and length of fattening period on selected parameters of broiler carcass quality	S. Bogosavljevic-Boskovic, Z. Pavlovski, M.D. Petrovic, V. Doskovic, S. Rakonjac	158
Alterseffekte auf die Konzentration kurzkettiger Fettsäuren und auf den pH-Wert im Verdauungstrakt von Broilern	► Age effects on short chain fatty acids concentrations and pH values in the gastrointestinal tract of broiler chickens	A. Meimandipour, A. Soleimanifarjam, K. Azhar, M. Hair-Bejo, M. Shuhaimi, L. Nateghi, A.M. Yazid	164
Einfluss der Zusätze an anorganischem und organischem Kupfer zum Futter von Elterntierhennen des Zweinutzungstyps auf die Reproduktionsleistung, den Lipidstoffwechsel und die Organmorphologie	► Effect of inorganic or organic copper additions on reproductive performance, lipid metabolism and morphology of organs of dual-purpose breeding hens	Y.A. Attia, A.A. Abdalah, H.S. Zeweil, F. Bovera, A.A. Tag El-Din, M.A. Araft	169
Einfluss von 25-Hydroxycholecalciferol vs. synthetischem Vitamin D <sub>3</sub> im Futter auf Calcium- und Phosphatwerte und Leistung bei Legehennen	► Effects of dietary supplementation with synthetic vitamin D <sub>3</sub> and 25-hydroxycholecalciferol on blood calcium and phosphate levels and performance in laying hens	S. Käppeli, E. Fröhlich, S.G. Gebhardt-Henrich, A. Pfulg, H. Schäublin, R. Zweifel, H. Wiedmer, M.H. Stoffel	179
Standardisierte, ileale Verdaulichkeit der Aminosäuren aus proteinreichen Futterkomponenten für wachsende Puten – eine Vorstudie	► Standardized ileal digestibility of amino acids from high-protein feedstuffs for growing turkeys – a preliminary study	K. Kozłowski, A. Helmbrecht, A. Lemme, J. Jankowski, H. Jeroch	185
Entwicklung von Duplex- und Triplex konventionelle RT-PCR zum Nachweis von aviärem Influenzavirus des Subtyps H5N1	► Development of duplex and triplex conventional RT-PCR for the detection of H5N1 avian influenza virus	A.Z.E. Abdelsalam, M.M.M. Ibrahim, E.M. Abdelwhab, H.M. Hafez	191
Farbcharakteristika von Puten-Schenkelmuskeln bei Verpackung unter Schutzatmosphäre mit verschiedenen Folien	► Characteristics of the thigh muscles colour from turkey packaged under modified atmosphere in different film types	A. Orkusz, J. Wołoszyn, A. Okruszek	196
Aromaprofil der gebratenen Ente, Wildente und Gans, sowie der in Orangensaft marinierten gebratenen Ente	► Volatile compounds of three types of roasted waterfowl (duck, mallard and goose) and of roasted duck marinated in orange juice	S. Baruth, W. Ternes	204
► WPSA-Nachrichten: Niederschrift der Mitgliederversammlung am 15. März 2011 in Stuttgart-Hohenheim			215