

# Inhaltsübersicht

## Vorträge der Kulmbacher Woche 2011

W. Branscheid, K. Troeger	Mechanische Gewinnung von Fleisch und Restfleisch bei Geflügel	123
L. Kröckel	Mikrobiologische Qualität von vorverpacktem Rohschinkenaufschnitt	141
T. Albert, A. Grosse-Herrenthey, A. Lange-Starke, L. Kröckel	Identifizierung von Staphylokokken aus Rohschinkenaufschnitt	153
S. Andrée, F. Schwägele	Authentifizierung ausgewählter Geflügelspezies mittels Pentaplex-Real-Time-PCR	163
K. Schallschmidt, A. Hitzel, M. Pöhlmann, K. Speer, F. Schwägele, W. Jira	Vorkommen von freiem 3-MCPD in gegrilltem Fleisch und gegrillten Fleischerzeugnissen	173

## Praxis-Informationen

M. Moje	Einfluss unterschiedlicher CO <sub>2</sub> -Konzentrationen auf die Betäubungseffektivität und Parameter der Fleischqualität beim Schwein	185
H. Wagner	Untersuchungen zu Kochsalzalternativen beim Trockenpökeln	186
S. Lick	Non-O157-shigatoxinbildende <i>Escherichia coli</i> (STEC) im Boden: Vorkommen und Überleben	187
S. Lick	Was macht das Milchsäurebakterium <i>L. sakei</i> so besonders geeignet für das Leben im Fleisch?	188

M. Sönnichsen	Gesellschaftliche Wahrnehmung soziokultureller Nachhaltigkeitsaspekte der Schweineproduktion	190
M. Sönnichsen	Anwendung des Welfare Quality® Protokolls zur Bewertung des Tierwohls in der Schweineproduktion in Spanien	191

### **Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts**

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen April bis Juni 2011	193
Veröffentlichungen Januar bis Juni 2011	201
Termine	205