

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 ₂ -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