

Inhaltsübersicht

Vorträge der Kulmbacher Woche 2011

R. Lautenschläger	Deklaration macht den Unterschied – Technologische und sensorische Qualität von vorverpacktem Rohschinkenaufschnitt	207
J. Kabisch, R. Pichner, D. Kaspar, S. Wüstner, S. Müller, S. Scherer, M. Gareis	Wirkung von Nitrit auf Gram positive Infektionserreger in Rohwurstherzeugnissen	215
S. Andrée, D. Martin, U. Ostermeyer, H. Rehbein, F. Schwägele	Bestimmung metabolischer Profile von Lebensmitteln tierischer Herkunft	229

Wissenschaftliche Beiträge

M. Gareis, J. Kabisch	Vergleichende mikrobiologische Stabilität von Rohschinken nach Trockenpökellung, Spritzpökellung oder Pökellung unter Anwendung eines neuen Verfahrens mit Stickstoff und Niederdruck	249
M. Dobberstein, I. Dederer, K. Troeger	Herstellung von Nanoemulsionen aus Gewürzextrakten mittels Ultraschalltechnologie	265

Informationen für Klassifizierer

R. Höreth	Zur Prüfung von AutoFom I-Anlagen nach der neuen Handelsklassenverordnung	273
-----------	--	-----

Praxis-Informationen

I. Dederer	Auswirkungen der Druckbehandlung und der Karottenfaserzugabe auf die Wasserbindung und Struktur der Brühwurst	277
W. Branscheid	Fettgewebe beim Rind – Das Fettsäuremuster variiert mit der Lokalisation und dem Alter	278
W. Branscheid	<i>Patties</i> mit diätetischer Wirkung – aber der Genusswert leidet	279
S. Lick	Isolierung von extrem hitzeresistenten <i>Escherichia coli</i> aus einem Fleisch verarbeitenden Betrieb in Nordamerika, bei dem die ortsüblichen Interventionsmethoden zur Keimreduktion bei Schlachtkörpern Anwendung finden	280
S. Lick	Neues natürliches Konservierungsmittel entdeckt – Bisin, ein Lantibiotikum aus <i>Bifidobacterium longum</i> , einem häufig vorkommendem Darmkeim	282

Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen Juli bis September 2011	283
Termine	291