

# Inhaltsübersicht

## Vorträge der Kulmbacher Woche 2010

P. Nitsch	Einfluss von F-Wert, Temperatur und Behältergeometrie auf die Konsistenz von Brühwurstkonserven	1
-----------	---	---

## Wissenschaftliche Beiträge

W. Branscheid, M. Judas, R. Höreth	Zur Klassifizierung von Schweinehälften: Neue Schätzformeln und neue Geräte	9
L. Kröckel	Evaluierung eines neuen Agarmediums zum Nachweis Wasserstoffperoxid bildender Milchsäurebakterien	29

## Praxis-Informationen

G. Hahn	Unterschiedliche Anwendungen der Elektrostimulation und Qualität von Hähnchenbrustfilets	37
G. Hahn	Einfluss der Zusammensetzung des Bruteis auf Schlupf, Wachstum und Schlachtkörper von Masthähnchen: Anwendung von TOBEC	38
L. Kröckel	Mit Hochdruck gegen Verotoxin bildende Colibakterien in Salami	39
L. Kröckel	Neuartige bioaktive Verpackung gegen Listerien auf Frischfleisch	40
K. Troeger	Gehalte an biologisch aktiven Polyaminen in Schaffleisch und -leber und Änderungen der Konzentrationen während der Lagerung und Erhitzung	41
P. Nitsch	Farbhaltung von unter Sauerstoffatmosphäre gereiftem Rindfleisch	42

## **Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts**

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen Oktober bis Dezember 2010	43
Veröffentlichungen Juli bis Dezember 2010	51
Termine	57
Verzeichnis der Autoren 2010	59
Verzeichnis der Schlüsselwörter 2010	60