

Inhaltsübersicht

G. Rechkemmer,
F. Schwägele Vorwort zur 46. Kulmbacher Woche 63

Ch. Grugel Eröffnung der 46. Kulmbacher Woche 65

Vorträge der Kulmbacher Woche 2011

I. Vuković,
L. J. Petrović,
D. Vasilev,
S. Saičić Mikrobiologie und Qualität von nach traditionellem
Verfahren hergestellten Rohwürsten aus Nordserbien 69

B.-A. Rohlík,
P. Pipek Wirkung von Rosmarinextrakt auf die Eigenschaften von
Fleischerzeugnissen
(Beitrag in englischer Sprache) 77

P. Pipek,
B.-A. Rohlík,
T. Potůček Einfluss von Reifungszeit auf die technologischen
Eigenschaften von Kochschinken
(Beitrag in englischer Sprache) 87

M. Pöhlmann,
A. Hitzel,
F. Schwägele,
K. Speer,
W. Jira Vorkommen von Polyzyklischen Aromatischen Kohlen-
wasserstoffen (PAK) und phenolischen Verbindungen
in heißgeräucherten Brühwürsten in Abhängigkeit von
verschiedenen Räucherbedingungen im Glimmrauch-
verfahren 93

Praxis-Informationen

G. F. Hammer Melissenextrakt – Stabilisierung von Brühwurst mit
hoch ungesättigten Fettsäuren 109

L. Kröckel Mikrobielle Kulturen für Lebensmittel – Stellungnahme
der Senatskommission für Lebensmittelsicherheit
(SKLM) der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) 110

M. Judas Gesundheits-Check für Hähnchen am laufenden Band 111

M. Judas Auch Rinder lassen sich mit dem Computer-
Tomographen zerlegen 112

S. Lick Sicherheitscreening von mikrobiellen Starterkulturen
durch Genomsequenzierung 113

Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen Januar bis März 2011

115

Termine

121