

Inhaltsübersicht

G. Rechkemmer, F. Schwägele	Vorwort zur 47. Kulmbacher Woche	77
M. Köhler	Eröffnung der 47. Kulmbacher Woche	79
W. Branscheid	Verleihung der Professor-Dr.-Heinrich-Rievel-Medaille an Dr. Karl-Otto Honikel	83

Vorträge der Kulmbacher Woche 2012

L. Kröckel	Rindfleischreifung unter Einsatz von Starterkulturen	87
P. Nitsch	Farbe von Schweinefleisch bei unterschiedlicher Sauerstoffkonzentration in der Schutzatmosphären- Packung	97
W. Jira, K.-H. Schwind	Carry over von Polybromierten Diphenylethern (PBDE) in Lebensmittel tierischen Ursprungs	105
K.-H. Schwind, W. Jira	Übergang von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB aus dem Futter in Nutztiere	115
H. Wagner	Chemische Sicherheit von Fleisch: Anorganische Stoffe	123

Praxis-Informationen

S. Lick	<i>Campylobacter</i> auf Geflügelfarmen: Ein systematischer Literaturüberblick – Interventionsansätze zur Reduktion der Befallszahlen	127
G. Hahn	Das Phänomen Weiß-Streifigkeit bei Hähnchenbrust- filet: Wie reagiert der Verbraucher?	129
G.F. Hammer	Geruchseindruck beim Menschen und Ebergeruch	130

Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen Januar bis März 2012	132
Termine	137