

Inhaltsübersicht

Vorträge der Kulmbacher Woche 2011

S. Münch, S. Töpfl, F. Schwägele	Anwendung elektrohydraulischer Stoßwellen zur Desintegration biologischer Gewebe am Beispiel der Zartmachung von Rindfleisch	139
--	--	-----

Vorträge der Kulmbacher Woche 2012

W. Branscheid	Nachhaltigkeit in der Fleischwirtschaft – Herausforderungen und Missverständnisse	153
C. Krischek, S. Janisch, M. Wicke	Farbvariation von Geflügelfleisch – ein Problem?	173

Wissenschaftliche Beiträge

M. Pöhlmann, A. Hitzel, F. Schwägele, K. Speer, W. Jira	Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) und phenolische Verbindungen in heißgeräucherten Brühwürsten in Abhängigkeit vom Darmtyp und Fettgehalt	179
---	--	-----

Praxis-Informationen

P. Nitsch	Gesundheitsförderliche und therapeutische Wirkungen von Nitrit – Nitrit im Essen schützt vor Herzinfarkt	195
M. Judas	Röntgenstrahlen erhellen die Bedeutung der Phosphor-Versorgung in der Knochenentwicklung von Mastschweinen	196
M. Judas	Mit allen Mitteln gegen den Ebergeruch	197
L. Kröckel	Norwegischer Salami-EHEC verwandt mit deutschem Sprossen-EAEC	198
W. Jira	Reduzierung der Gehalte an Polyzyklischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) durch Zusatz von Zwiebeln und Knoblauch beim Braten von Schweinefleisch	199
S. Lick	Verteilung und Diversität von <i>Listeria</i> -Spezies in urbanen und naturbelassenen Regionen im Staate New York	200

Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen April bis Juni 2012	203
Veröffentlichungen Januar bis Juni 2012	209
Termine	213