

**Gerhard Reuter**

Persönliche und wissenschaftliche Erkenntnisse aus langjähriger Forschung über Laktobazillen und Bifidobakterien bei Mensch und Tier sowie in Lebensmitteln mit Schlussfolgerungen zur Einzigartigkeit der Lebewesen ..... 96

**Lüppo Ellerbroek**

Die Anwendung von mikrobiologischen Kriterien im Herstellungsprozess – Metrics ..... 101

**Anne Hiller, Lourens Heres, Gereon Schulze Althoff, Bert Urlings, Günter Klein**

Implementierung einer risikoorientierten Fleischuntersuchung ohne Anschnitte beim Mastschwein in einem norddeutschen Schlachtunternehmen ..... 107

**Iris Irschik, Friedrich Bauer, Peter Paulsen**

Aspekte der Fleischqualität bei Rehkitzen, unter Berücksichtigung verschiedener Erlegungsarten ..... 115

**Sandra Rose-Meierhöfer, Susanne Demba, Christian Ammon, Hülya Öz, Sabrina Elsholz, Gundula Hoffmann, Reiner Brunsch**

Der Einfluss des viertelindividuellen Melkens mit periodischem Lufteinlass auf freie Fettsäuren (FFA) in Milch von Kühen ..... 121

**Gerhard Reuter**

Personal and scientific findings from many years of research on lactobacilli and bifidobacteria in humans and animals as well as in food with conclusions about the uniqueness of organisms ..... 96

**Lüppo Ellerbroek**

Application of microbiological criteria in food processing – Metrics ..... 101

**Anne Hiller, Lourens Heres, Gereon Schulze Althoff, Bert Urlings, Günter Klein**

Implementation of risk based meat inspection of fattening pigs without incision in a slaughterhouse in Lower Saxony ..... 107

**Iris Irschik, Friedrich Bauer, Peter Paulsen**

Meat quality aspects of roe deer, with regard to the mode of killing (shooting) ..... 115

**Sandra Rose-Meierhöfer, Susanne Demba, Christian Ammon, Hülya Öz, Sabrina Elsholz, Gundula Hoffmann, Reiner Brunsch**

Effect of individual quarter milking with periodic air intake on free fatty acids (FFA) in the milk of dairy cows ..... 121