

# Inhaltsübersicht

## Vorträge der Kulmbacher Woche 2013 – 75 Jahre Staatliche Fleischforschung

R. Scheuer	Von der Probierkunst zur globalen Standardisierung – Die Entwicklung der analytischen Chemie in der Fleischforschung in Kulmbach	141
------------	--	-----

## Vorträge der Kulmbacher Woche 2013 – Wissenschaftliche Beiträge aus der Forschung

K.-H. Schwind	Untersuchungen zur Entwicklung eines Geschosstyps mit geringerer Bleisplitterabgabe ans Wildbret	147
H. Wagner	Belastung von Wildfleisch durch Splitter von bleihaltiger Munition	155

## Wissenschaftliche Beiträge

I. Dederer, K. Troeger, S. Münch	Untersuchung der qualitativen Parameter von SB-Frischfleisch	161
S. Lick, L. Kroeckel	Quantitative Erfassung von <i>Propionibacterium freudenreichii</i> im Lebensmittel Fleisch	169

## Informationen für Klassifizierer

R. Höreth	Zur Prüfung des Klassifizierungsgerätes AutoFom-III	175
-----------	---	-----

## Praxis-Informationen

K.-H. Schwind	Zur möglichen Reduktion von polychlorierten Biphenylen (PCB) im Brühwurstbrät	179
W. Jira	Entwicklung von zwei quantitativen Hexaplex real-time-PCR-Systemen zur Detektion und Quantifizierung der DNA von zwölf Allergenen in Fleischerzeugnissen	180
M. Soennichsen	Apparative Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern in der Europäischen Union	181

R. Scheuer	Der geWICHTIGE Mensch	183
S. Andrée	Gesamtstickstoff vs. Aminosäureprofil als Indikator für den Proteingehalt in Rindfleisch	184
 <b>Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts</b>		
	Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen April bis Juni 2013	187
	Veröffentlichungen Januar bis Juni 2013	195
	Termine	201