

Ines Blacha, Carsten Krischek, Günter Klein
Veränderungen der Qualität von Puten-
und Schweinefleisch während der Lagerung
in Schutzgas- oder Vakuumverpackungen 160

Karin Kühnast, Peggy G. Braun
„Evaluierung der antimikrobiellen Wirkung
von Pflanzenextrakten auf
Listeria monocytogenes in Weichkäse“ 168

Bülent Ergönül, Mustafa Özçam, Ersel Obuz
Einfluss unterschiedlicher Temperatur-Zeit-
Kombinationen auf chemische, mikrobiolo-
gische, sensorische und textuelle Eigenschaften
von Sous-Vide gegarten Putenbrustfleisch 175

Durmuş Sert, Nihat Akin
Die Wirkung von Milchart und Wärme-
behandlung auf die physikalisch-chemischen
und mikrobiologischen Eigenschaften der
Käsemolke von Tulumkäse 179

Ines Blacha, Carsten Krischek, Günter Klein
Quality alterations of turkey and pig meat
during storage in modified atmosphere
or vacuum packages 160

Karin Kühnast, Peggy G. Braun
„Evaluation of antimicrobial activities of
plant extracts on *Listeria monocytogenes* in
manufactured red smear-ripened cheese“ 168

Bülent Ergönül, Mustafa Özçam, Ersel Obuz
Effect of different temperature-time combi-
nations on chemical, microbiological, textural
and sensorial attributes of sous vide turkey
breast meats cooked for extended periods 175

Durmuş Sert, Nihat Akin
The effect of milk type and heat
treatment on physicochemical and
microbiological properties of Tulum
cheese whey 179