

# Inhaltsübersicht

## Vorträge der Kulmbacher Woche 2012

S. Münch, R. Lautenschläger	Untersuchungen zur Rindfleischreifung mit einem alternativen System und zu einer anschließenden Verpackung unter Schutzatmosphäre.	1
M. Sonder, M. Judas	Automatische Erfassung des Schlachtkörperwertes von Hähnchen mittels Video-Image-Analyse	13

## Wissenschaftliche Beiträge

M. Pöhlmann, A. Hitzel, F. Schwägele, K. Speer, W. Jira	Einfluss verschiedener Raucherzeugungsverfahren auf die Gehalte an Polyzyklischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) und phenolischen Verbindungen in Brühwürsten	21
T. Hartmann, L. Kröckel, W. Schnäckel	Milchsäurebakterien als Schutzkulturen auf SB-vorverpacktem Brühwurstaufschnitt	37

## Praxis-Informationen

S. Lick	Charakterisierung und Vergleich der (Verderbs-)Microbiota von mariniertem und unmariniertem Hähnchenfleisch mit Hilfe von Metagenomics	47
W. Jira	Vorkommen von Heterozyklischen Aromatischen Amininen in erhitzten Fleischerzeugnissen	49
K.-H. Schwind	Zum Übergang von polyfluorierten Kontaminanten in Nutztiere	50

## Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen Oktober bis Dezember 2012	52
Veröffentlichungen Juli bis Dezember 2012	58

Termine	64
Verzeichnis der Autoren 2012	66
Verzeichnis der Schlüsselwörter 2012	67