

Inhalt

Interaktionen zwischen Flavin-haltiger Monoxygenase 3 (FMO3) und der Fütterung von Ackerbohnen und Rapskuchen auf den Trimethylamin (TMA)-gehalt im Eidotter von Legehennen	▶ Interactions of flavin containing monooxygenase 3 (FMO3) genotype and feeding of field beans and rapeseed cake on the trimethylamine (TMA) content in egg yolks of laying hens	K. Kretzschmar, S. Weigend, H. Steingass, M. Schmutz, R. Preisinger, S. Dänicke	145
Einfluss eines Zusatzes an organischen Säuren zum Futter auf die Verdauungsphysiologie von Legehennen	▶ Influence of organic acids supplement to the diet on functioning of the digestive system in laying hens	M.A. Grashorn, R. Gruzauskas, A. Dauksiene, A. Raceviciute-Stupeliene, Z. Zdunczyk, J. Juskiwicz, S. Bliznikas, G.J. Svirnickas, V. Slausgalvis	155
Methode zur Abschätzung der Futtermittelaufnahme von Broilern und Legehennen im Auslauf	▶ Method to estimate feed intake from pasture in broilers and laying hens	C. Lorenz, T. Kany, M.A. Grashorn	160
▶ Impressum	Impressum		165
Einfluss der Futterproteinquelle auf die Entwicklung von Fußballenveränderungen bei auf verschiedenen Bodensystemen gehaltenen Broilern	▶ Effect of protein source on the development of footpad dermatitis in broiler chickens reared on different flooring types	Ö. Cengiz, J.B. Hess, S.F. Bilgili	166
Einfluss von Bewegungsaktivität auf den Knochenzustand von Legehennen	▶ Effect of physical activity of laying hens on bone condition	A. Jahja, W. Bessei, M.A. Grashorn, S. Muji, I. Stuhec	171
Eiqualität und Wohlbefinden von weiß-, getönt- und braunschalige Eier legenden Legehennen in drei verschiedenen Nicht-Käfig Haltungssystemen	▶ Egg quality and welfare of white-, tinted-, and brown-shell egg layers in three different non-cage housing systems	J.L. Campo, R. Cabezas, O. Torres, I. Gonzalez Briones, C. Alonso	179
Einfluss einer Kombination von CLA mit Fischöl oder Sojaöl im Futter auf das Fettsäuremuster von Broilerfleisch	▶ Effects of dietary combination of conjugated linoleic acid with fish oil or soybean oil on fatty acids composition of broiler meat	M. Royan, G.Y. Meng, F. Othman, A. Qurni Sazili, P. Hanachi	189
Vergleich der oxidativen Qualität von Hühnerfleisch bei unterschiedlichen Lagerbedingungen bei Fütterung von Mais- oder Weizen-betonten Rationen mit Zusätzen an Fenchel (<i>Foeniculum vulgare</i> mil.), einem Antibiotikum oder einem Probiotikum	▶ Comparison of oxidative quality of meat of chickens fed corn or wheat based diets with fennel (<i>Foeniculum vulgare</i> mil.), antibiotic and probiotic as feed additive, under different storage conditions	H. Gharaghani, F. Shariatmadari, M.A. Karimi Torshizi	199
Einfluss von Genotyp und Geschlecht auf ausgewählte Qualitätseigenschaften von Putenfleisch	▶ Effect of genotype and sex on selected quality attributes of turkey meat	K. Damaziak, D. Pietrzak, M. Michalczuk, J. Mroczek, J. Niemic	206
▶ WPSA-Nachrichten: Niederschrift der Mitgliederversammlung am 12. März 2013 in Kitzingen a.M.			215

Contents