

Inhaltsübersicht

Praxis-Informationen

S. Lick	NGS – Next generation sequencing (Sequenzierung der nächsten Generation): Molekulare Diagnostik und Lebensmittelsicherheit in der Zukunft der Geflügelproduktion	69
R. Lautenschläger	Beschleunigung des Pökeln von Schweinefleisch durch Anwendung von Ultraschall	71
R. Pichner	Einfluss von essentiellen Ölen auf die mikrobiologische Qualität von Geflügelfleisch	72
S. Andrée	Schnelle und lösungsmittelfreie Quantifizierung einiger für den Ebergeruch verantwortlicher Geruchsstoffe im Nackenfett von Schweinen mittels einer Stabilisotopen-Verdünnungsmethode gekoppelt mit einer dynamischen Headspace/thermischen Desorptionseinheit mit nachfolgender Gaschromatographie/ Flugzeitmassenspektrometrie	73

Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen April bis September 2014	75
Veröffentlichungen Januar bis Juni 2014	83
Termine	87