

**Peter Paulsen, Manfred Sager, Friedrich Bauer,
Iris Schuhmann-Irschik**
Pilotstudie zu Metallgehalten in Fleisch-
portionen von mit „bleifreien“ Büchsen-
geschossen erlegtem Wild 128

**Peter Paulsen, Alessandra Avagnina,
Frans J. M. Smulders**
Pilotstudie zum Zeitprofil und den
korrespondierenden Temperaturen
in der Wildfleischkette in Österreich 132

**Małgorzata Stasiewicz, Krzysztof Lipiński,
Marek Cierach, Cezary Purwin**
Lipidoxidation in unter Vakuum
Gasatmosphäre mit verschiedenem Gehalt
an Kohlenstoffdioxid und Stickstoff verpackten
und gelagerten Fleischerzeugnissen 136

Emre Çağlak, Barış Karsli, Serkan Koral
Auswirkung unterschiedlicher Verarbeitungs-
techniken auf die Qualitätsmerkmale von
Teppichmuscheln (*Ruditapes decussatus*,
Linnaeus, 1758) 141

Christin Schaper, Martin Koethe, Peggy G. Braun
Vergleich der Melatoninkonzentrationen
in Rohmilch und verarbeiteter Kuhmilch 149

**Peter Paulsen, Manfred Sager, Friedrich Bauer,
Iris Schuhmann-Irschik**
Pilot study on metal contents in meat
portions from wild game killed by
“lead-free” rifle bullets 128

**Peter Paulsen, Alessandra Avagnina,
Frans J. M. Smulders**
Pilot study on the time profile and
corresponding temperatures of game meat
in the approved game meat chain in Austria ... 132

**Małgorzata Stasiewicz, Krzysztof Lipiński,
Marek Cierach, Cezary Purwin**
Lipid oxidation in meat products packaged
stored under vacuum and modified
atmosphere with different concentrations
of carbon dioxide and nitrogen 136

Emre Çağlak, Barış Karsli, Serkan Koral
Effects of different processing
techniques on the carpet shell
(*Ruditapes decussatus*,
Linnaeus, 1758) 141

Christin Schaper, Martin Koethe, Peggy G. Braun
Comparison of melatonin concentrations
in raw and processed cow’s milk 149