

PRODUKTION

- 132** Schlachtkörperwert und Fleischqualität von Fleischrindaltullen
- 135** Konkretisierung tierbezogener Merkmale (Tierschutzindikatoren) nach § 11 (8) TierSchG für schweinehaltende Betriebe – Teil 2: Ferkelaufzucht und Mast
- 138** Einfluss unterschiedlicher Mengen an organischem Selen im Futter auf Mastleistung und Schlachtkörperwert von Broilern

QUERGESCHAUT

- 160** Initiative Tierwohl
- 161** Muskatnuss und Macis
- 162** Rhizobien – Knöllchenbakterien
- 164** BVL Zoonosen-Monitoring 2013
- 165** Leserbrief

RUBRIKEN

- 165** Impressum
- 166** Buchtipps
- 167** Nachrichten aus der Industrie
- 167** Veranstaltungen

TECHNOLOGIE

- 142** Möglichkeiten der prozessbegleitenden Charakterisierung von Fleisch auf Basis der dielektrischen Zeitbereichsreflektometrie – Teil 3: Die Anwendung der Technologie für ausgewählte Fragestellungen bei der Untersuchung von Gefrierfleischproben

ÜBERWACHUNG

- 145** Mikrobiologische Untersuchung von Kochjacken im Rahmen der Verbesserung der guten Hygienepraxis in der Gastronomie
- 150** Herkunftsanalyse bei Spargel
- 154** Beeinflussbarkeit des Drei-Platten-Hemmstofftests durch praktische Aspekte bei der amtlichen Probenahme und Untersuchung im Labor
- 158** Kontrolle bayerischer Sprossenerzeuger und Sprossenerzeugnisse – Amtliche Hygieneüberwachung im Kontext der neuen EU-Gesetzgebung