

Inhaltsübersicht

Vortrag der Kulmbacher Woche 2014

R. Scheier, M. Scheeder, H. Schmidt	Raman-Messungen zur Messung und Vorhersage von Qualitätsparametern bei Schweinefleisch - Ergebnisse eines Feldversuches	1
---	---	---

Beiträge

I. Dederer, R. Lautenschläger	Aspekte der Anwendung der Hochdruckbehandlung bei Fleischerzeugnissen	11
A. Bauer	Hintergründe und Aktuelles zur Ebermast	19

Praxis-Informationen

R. Scheuer	Kinetisches Modell zur Simulation der Effekte von Kochzeit und Erhitzungstemperatur auf die Verdaulichkeit von Fleisch im Magen	25
K.-H. Schwind	Die Bestimmung von Tetracyclinen in Schweinefleisch und anderen Fleischproben unter Einsatz von Flüssigchromatographie in Verbindung mit Diodenarray- und Tandem-Massenspektrometrie-Detektoren	26
H. Wagner	Einfluss von Biermarinaden auf die Bildung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in mit Holzkohle gegrilltem Schweinefleisch	28
F. Schwägele	Entwicklungen in der Fleischforschung und Technologie: Die Zukunft erscheint glänzend, die Reise jedoch wird lang werden...	30
M. Sönnichsen	Evaluation der EU-Vermarktungsnormen für Kalb- und Jungrindfleisch	34
A. Bauer	Bestimmung der Qualität von Schweinefett mit Nah-Infrarot-Spektroskopie - Fettsäuremuster und Jodzahl	37

Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen Oktober bis Dezember 2014	39
Veröffentlichungen Juli bis Dezember 2014	43
Termine	49
Verzeichnis der Autoren 2014	51
Verzeichnis der Schlüsselwörter 2014	53