

# Inhaltsübersicht

## Wissenschaftlicher Beitrag

R. Scheuer	Die Bedeutung der Redoxpotential-Messung für den Bereich der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität	153
K.-H. Schwind	Dioxine (PCDD/F) und Polychlorierte Biphenyle (PCB) in vom Tier stammenden Lebensmitteln	159
H. Wagner	Belastung von Wildfleisch durch Splitter von bleihaltiger Munition (Teil 2)	169
Aus dem Tierschutzbericht der Bundesregierung 2015		175

## Zusammenfassung der Inaugural-Dissertation

J. Fischer	Verbesserung des Tierschutzes bei der Schweine-schlachtung durch ein neu entwickeltes, automatisches Entblutekontrollsystem	181
------------	---	-----

## Praxis-Informationen

S. Andrée	Quellen der Variabilität bei der Analyse der in Fleisch enthaltenen bioaktiven Verbindung Coenzym Q <sub>10</sub> und deren Konsequenzen bei der Erstellung von Nährstoffdatenbanken	183
A. Bauer	Beeinflussung von Androstenon und Skatol durch die Bedingungen vor der Schlachtung	185
G. Hahn	Hähnchenmast und Fleischqualität: Untersuchungen zum Phänomen „Wooden Breast Disease“	187

## **Aus der Arbeit des Bundesforschungsinstituts**

Vorträge, Lehrgänge, Veranstaltungen Juli bis September 2015	189
Termine	193