

PRODUKTION

380 Alternativen der Reduzierung und Eliminierung von Ebergeruch neben der chirurgischen Kastration

Bei der diesjährigen 129. Fortbildungstagung der Landesarbeitsgemeinschaft Fleischhygiene und Tierschutz Bayern am 12. 5. 2016 in Kempten stand das Thema Tierwohl in der Fleischwirtschaft und insbesondere in der Schweinefleischproduktion auf der Tagesordnung. In diesem Rahmen wurden die Ergebnisse der Dissertation von Dr. Diana Engesser zum Thema Alternativen der Reduzierung und Eliminierung von Ebergeruch neben der chirurgischen Kastration vorgestellt.

QUERGESCHAUT

- 393** Landwirtschaft und Wildhaltung in Neuseeland
- 394** TTIP und CETA
- 396** Porträts von FLI, BfR, BVL und RKI
- 408** Pilzberatung – eine öffentliche Aufgabe
- 410** Lebensmittelwissenschaftliche Tagung in Meerane

RUBRIKEN

- 389** Kalendertipps
- 409** Kalendertipps
- 413** Impressum
- 414** Buchtipps
- 415** Veranstaltungen

382 Quervernetzung durch Transglutaminase – Auswirkungen auf molkenprotein- basierte Beschichtungen und Folien

Die Gründe für den Einsatz von Verpackungsmaterialien, welche auf nachwachsenden Rohstoffen basieren, sind vielfältig. Aufgrund des steigenden Bewusstseins für Umweltverträglichkeit und für die Schonung von fossilen Brennstoffen, welche derzeit den größten Anteil der Ausgangsprodukte für die Polymerherstellung ausmachen, werden biobasierte Verpackungsmaterialien entwickelt. Ein wichtiges Forschungsgebiet ist dabei die Entwicklung von aus Nebenprodukten der Lebensmittelindustrie hergestellten Biopolymeren. Molkenproteine stellen dabei eine vielversprechende Alternative dar.

384 Untersuchungen zu Antibiotikarückständen in Schlachttierkörpern beim Schwein

388 Wo ist er geblieben? – Die mysteriöse Geschichte des enteroaggregativen-hämorrhagischen *E. coli*-Stammes Serovar O104:H4 – Teil 1

390 Schlachtnebenprodukte von Schweinen, Rindern und Geflügel – Keimbelastung bei verschiedenen Produktkategorien (Füsse, rote Organe, weisse Organe, Zerlegeprodukte)