

INHALTSVERZEICHNIS

- 208 HANA MATUROVÁ**
Determination of the presence of mycotoxins in nuts in stages of post-harvest handling and storage.
Bestimmung des Vorhandenseins von Mykotoxinen in Nüssen nach der Ernte und Lagerung.
- 216 ESZTER SOMOGYI, ZSUZSANNA VARGA, FLÓRA PISÁK, BORBÁLA BÁLO and PÉTER BODOR**
The effect of cluster thinning on berry shape of *Vitis vinifera* L. cv. ‚Italia‘.
Auswirkung der Traubenausdünnung auf die Beerenform bei *Vitis vinifera* L. cv. ‚Italia‘.
- 223 RICARDA WEITZL, TIM STEINER, RAPHAEL T. KLUMPP und ANDREAS SPORNBERGER**
Untersuchungen zur Jugendentwicklung von *Sorbus torminalis* (L.) CRANTZ zur Fruchtnutzung.
Investigations to the development of young trees of *Sorbus torminalis* [L.] CRANTZ for fruit use.
- 235 ANDREAS SPORNBERGER, LISA ZORN, DANIELA NOLL, PHILIPP BODNER und VALENTIN PURRER**
Untersuchungen zur Eignung von Pollenspendersorten für die neue Apfelsorte ‚Bonita‘.
Investigations into the suitability of pollinating cultivars for the new apple cultivar ‚Bonita‘.
- 244 TOMO MILOŠEVIĆ, NEBOJŠA MILOŠEVIĆ and JELENA MLADENVIĆ**
Multivariate analysis as a reliable tool for segregating strawberry cultivars with the best antioxidant capacity.
Multivariate Analyse als zuverlässiges Instrument zur Differenzierung von Erdbeersorten mit der besten antioxidativen Kapazität.
- 258 CHRISTIAN PHILIPP, HERBERT SCHÖDL, SEZER SARI, KARIN KORNTHEUER, ELSA PATZL-FISCHERLEITNER, HARALD SCHEIBLHOFFER und REINHARD EDER**
Einfluss von verschiedenen Lagerbehältern auf den chemischen und sensorischen Fingerprint von Weinen der Sorte ‚Weißburgunder‘ und ‚Grüner Veltliner‘.
Influence of different storage containers on chemical and sensory fingerprint of Pinot blanc and Grüner Veltliner wines.