

Dienstag, 24. April 2012, 8.30-12.00 Uhr

Beginn 8.30 Uhr

Begrüßung

Leitung Max Rubner-Institut

Eröffnung

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Fleischreifung und Verpackung

Aktuelle Trends bei der Rindfleischreifung - Trockenreifung und Vakuumreifung im Vergleich
Lautenschläger, R.

Rindfleischreifung unter Einsatz von Starterkulturen
Kröckel, L.

10.30 – 11.00 Uhr Kaffeepause

Warmfleischreifung mit einem alternativen System und anschließende Verpackung unter Schutzatmosphäre
Münch, S.

Farbe von Schweinefleisch bei unterschiedlicher Sauerstoffkonzentration in der Schutzatmosphären-Packung
Nitsch, P.

Diskussionsleitung: Prof. Dr. Ernst Lücker, Universität Leipzig

12.00 – 13.30 Uhr Mittagspause

Dienstag, 24. April 2012, 13.30-17.00 Uhr

Beginn 13.30 Uhr

Nachhaltigkeit und Fleischqualität

Nachhaltigkeit in der Fleischwirtschaft – Herausforderungen und Missverständnisse
Branscheid, W.

Farbvariation von Geflügelfleisch – ein Problem?
Krischek, C.

Automatische Erfassung des Schlachtkörperwertes von Hähnchen mittels Video-Image-Analyse
Koenig, M. und Judas, M.

15.15 – 15.45 Uhr Kaffeepause

Fettsäuremuster im Rückenspeck von Jungmastebbern – Bestandsaufnahme und Methoden der Erfassung
Bauer, A. und Preißinger, W.

Neue Ergebnisse zur Bestimmung der Qualität von Schweinefleisch mittels Raman-Spektroskopie
Schmidt, H., Scheier, R., Octoviani, A. und Agarkov, N.
Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität, Uni Bayreuth

Diskussionsleitung: Dr. Karl Heinz Grobecker, EU-Kommission, Joint Research Centre, Geel

17.00 Uhr

Mitgliederversammlung der Förderergesellschaft für Fleischforschung e.V.
im Konferenzraum der Dr.-Stammler-Halle

ab 19.30 Uhr

Bierabend im Max Rubner-Institut, Standort Kulmbach

Mittwoch, 25. April 2012, 9.00-15.30 Uhr

Beginn 9.00 Uhr

Chemische Sicherheit bei Fleisch und Eiern

Carry over von Polybromierten Diphenylethern (PBDE) in Lebensmittel tierischen Ursprungs
Jira, W. und Schwind, K.-H.

Übergang von Dioxinen und PCB aus dem Futter in Nutztiere
Schwind, K.-H. und Jira, W.

Chemische Sicherheit von Fleisch: Anorganische Stoffe
Wagner, H.

10.30 – 11.00 Uhr Kaffeepause

Vorkommen von PAK und phenolischen Verbindungen in kaltgeräucherten Rohwürsten in Abhängigkeit von verschiedenen Räucherbedingungen im Glimmrauchverfahren
Hitzel, A., Pöhlmann, M., Speer, K., Schwägele F. und Jira, W.

Rückstände von Kokzidiostatika in Eiern – Nachweis und Metabolismus
Brachwitz, F., Schwägele, F. und Scheuer, R.

Diskussionsleitung: Dr. Ulrich Busch, LGL Oberschleißheim

12.00 – 14.00 Uhr Mittagspause

Mikrobiologische Sicherheit von gekühltem Fleisch

Überleben von Lebensmittelinfektionserregern nach verschiedenen Auftauverfahren in Hackfleisch
Pamler, M., Pichner, R., Kabisch J. und Gareis, M.

Psychrophile Hefen in vakuumverpacktem Fleisch
Kabisch, J., Höning, C. und Gareis, M:

Fallbeispiele für mikrobiologische Fehlprodukte
Kabisch J., Hechelmann, H., Pichner, R. und Gareis, M.

Diskussionsleitung: Prof. Dr. Knut Heller, MRI Kiel

TAGUNGsort

Dr.-Stammberger-Halle
Kulmbach, Sutte 2
Nachrichten für Teilnehmer können übermittelt werden unter Telefon: +49 (0)9221 / 8213-248

TAGUNGSBÜRO

Telefon: +49 (0)9221 / 8213-248
Dienstag und Mittwoch, 24.-25. April 2012, ab 8.00 Uhr

TAGUNGSgebÜHREN

sind **mit der Anmeldung** zu entrichten:

| | | |
|-------------------------------------|---|--------|
| Tagungsgebühren | € | 180,00 |
| Mitglieder der Förderergesellschaft | € | 80,00 |
| Studenten | € | 50,00 |

Erwerb von Tageskarten ist nicht möglich.

ANMELDUNG

Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Standort Kulmbach
E.-C.-Baumann-Straße 20
D-95326 Kulmbach
Tel.: +49 (0)9221 / 803-269 oder -265
Fax.: +49 (0)9221 / 803-244
E-Mail: ingrid.graetzler@mri.bund.de
Internet: mri.bund.de

ZAHLUNG

Überweisung:
Kulmbacher Bank
Konto Nr.: 87696 BLZ: 771 900 00
IBAN: DE97 7719 0000 0000 0876 96
BIC: GENODEF1KU1
mit der Anmeldung unter Angabe des Teilnehmers und Stichwort "KUWO" oder per Kreditkarte (Master, VISA) mit beiliegender Einzugsermächtigung

ANMELDESchLUSS

12. April 2012
Bei Absage bis 16. April wird die Tagungsgebühr erstattet. Nach diesem Datum ist keine Rückzahlung mehr möglich.

ZIMMERVERMITTLUNG

TOURIST-INFORMATION in der
Dr.-Stammberger-Halle,
Sutte 2, 95326 Kulmbach,
Tel.: +49 (0)9221 / 9588-0
Fax: +49 (0)9221 / 9588-44
E-Mail: touristinfo@stadt-kulmbach.de

HOTELS in Kulmbach

www.kulmbach.de unter „Tourismus“

RAHMENVERANSTALTUNGEN

Am 23. April 2012 um 19.30 Uhr findet ein Empfang mit der Stadt Kulmbach auf der Plassenburg statt.

Am 24. April 2012 um 19.30 Uhr
Bierabend im Max Rubner-Institut,
E.-C.-Baumann-Straße 20, 95326 Kulmbach

BÜCHERSCHAU

im Foyer der Dr.-Stammberger-Halle

Max Rubner-Institut

Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
Adresse E.-C.-Baumann-Str. 20, 95326 Kulmbach
Telefon +49 (0)9221 803-269
Fax +49 (0)9221 803-244
E-Mail fredi.schwaegele@mri.bund.de
Internet www.mri.bund.de



Programm

47. Kulmbacher Woche
24. - 25. April 2012

Max Rubner-Institut

Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Standort Kulmbach

Veranstaltungsort:

Dr.-Stammberger-Halle, Kulmbach