

Anmeldung

Max Rubner-Institut

Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

Standort Kulmbach

E.-C.-Baumann-Straße 20

D-95326 Kulmbach

Tel.: +49 9221 803-269 oder -265

Internet: www.mri.bund.de

Fax.: +49 9221 803-244

E-Mail: ingrid.graetzler@mri.bund.de

Anmeldeschluss

15. April 2011

Bei Absage bis zum 21. April wird die Tagungsgebühr erstattet. Nach diesem Datum ist keine Rückerstattung mehr möglich.

Tagungsgebühren

sind mit der Anmeldung zu entrichten:

Tagungsgebühren € 180,00

Mitglieder der Förderergesellschaft € 80,00

Studenten € 50,00

Der Erwerb von Tageskarten ist nicht möglich.

Zahlung

Überweisung:

Kulmbacher Bank,

BLZ 771 900 00

IBAN: DE97 7719 0000 0000 0876 96

Konto-Nr. 87696

BIC: GENODEF1KU1

mit der Anmeldung unter Angabe des Teilnehmers und Stichwort „KUWO“

Kreditkarte (Master, VISA):

mit beiliegender Einzugsermächtigung

Unterkunft

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“

Tagungsort

Dr.-Stammberger-Halle

Sutte 2

95326 Kulmbach

Nachrichten für Teilnehmer können übermittelt werden unter

Telefon-Nr.: +49 9221 8213-248

Tagungsbüro

Telefon: +49 9221 8213-248

Dienstag und Mittwoch, 3.-4. Mai 2011, ab 8:00 Uhr

Rahmenveranstaltungen

- Montag, 2. Mai 2011 ab 19:30 Uhr
Empfang mit der Stadt Kulmbach auf der Plassenburg
- Dienstag, 3. Mai 2011 ab 17:00 Uhr
Mitgliederversammlung der Förderergesellschaft für Fleischforschung e.V.
im Konferenzraum der Dr.-Stammberger-Halle
- Dienstag, 3. Mai 2011 ab 19:30 Uhr
Bierabend im Max Rubner-Institut, E.-C.-Baumann-Straße 20

Bücherschau

im Foyer der Dr.-Stammberger-Halle

Max Rubner-Institut

Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

Address E.-C.-Baumann-Straße 20, 95326 Kulmbach

Telephone +49 9221 803-269

Fax +49 9221 803-244

E-Mail kontakt@mri.bund.de

Internet www.mri.bund.de



Programm

46. Kulmbacher Woche

3.-4. Mai 2011

Dr.-Stammberger-Halle, Kulmbach

Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für Ernährung
und Lebensmittel, Standort Kulmbach

Programm

Dienstag, 3. Mai 2011

- 08:30-10:30 Uhr **Begrüßung**
Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer, Präsident des MRI
- Eröffnung**
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
- Fleischgewinnung und Fleischqualität - Teil 1**
Neue Ergebnisse zur Variabilität der Gewebeanteile beim Schwein
Judas, M., Höreth, R. und Branscheid, W.
- Invivo modification of livestock characteristics to achieve healthy meat products
Chernukha, I. et al., Gorbatov Institute, Moskau
- 10:30-11:00 Uhr Kaffeepause
- 11:00-12:30 Uhr **Fleischgewinnung und Fleischqualität - Teil 2**
Mechanische Gewinnung von Fleisch und Restfleisch bei Geflügel
Branscheid, W. und Troeger, K.
- Historical method to determine food products' composition
Ptschelkina V. and Chvylia, S., Gorbatov Institute, Moskau
- New possibilities to change temperature profile during frozen storage
Cholodov F. and Semenova, A., Gorbatov Institute, Moskau
- Diskussionsleitung: Prof. Dr. Michael Wicke, Göttingen
- 12.30-14.00 Uhr Mittagspause
- 14:00-15:30 Uhr **Vorverpackter Rohschinkenaufschnitt**
Technologische und sensorische Qualität
Lautenschläger, R.
- Mikrobiologische Qualität
Kröckel, L.

Dienstag, 3. Mai 2011

- Vorverpackter Rohschinkenaufschnitt**
Identifizierung Rohschinken assoziierter *Staphylococcus* spp.
Albert, T., Grosse-Herrenthey, A., Lange, A. und Kröckel, L.
- 15:30-16:00 Uhr Kaffeepause
- 16:00-17:00 Uhr **Qualität von Fleischerzeugnissen**
Mikrobiologie und Qualität von nach traditionellem Verfahren hergestellter Rohwurst aus Nordserbien
Vukovic, I., Department of Food Hygiene and Technology, Belgrad
- Advanced analytical methods for effective analysis of additives in meat products
Matekalo-Sverak, V., Petronijevic, R. and Vranic D., Institute of Meat Hygiene and Technology, Belgrad
- Diskussionsleitung: Prof. Dr. Karsten Fehlhaber, Leipzig
-
- ab 17:00 Uhr **Mitgliederversammlung**
der Förderergesellschaft für Fleischforschung e.V. im Konferenzraum der Dr.-Stammerger-Halle
- ab 19:30 Uhr **Bierabend**
im Max Rubner-Institut, Standort Kulmbach

Mittwoch, 4. Mai 2011

- 09:00-10:30 Uhr **Zusatzstoffe und Produktqualität**
The effect of rosemary extract on meat products' properties
Rohlík, B.-A. and Pipek P., Institute of Chemical Technology, Prag
- The effect of maturation time on technological properties of cooked ham
Pipek, P., Potůček, T. and Rohlík, B.-A., Institute of Chemical Technology, Prag

Mittwoch, 4. Mai 2011

- Zusatzstoffe und Produktqualität**
Wirksamkeit von Natriumnitrit auf Gram-positive Infektionserreger
Pichner, R., Kabisch, J., Müller, S., Kaspar, D., Scherer, S. und Gareis, M.
- Diskussionsleitung: Prof. Dr. Hans Meisel, Kiel
- 10:30-11:00 Uhr Kaffeepause
- 11:00-12:00 Uhr **Analytik von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 1**
Bestimmung metabolischer Profile von Lebensmitteln tierischer Herkunft
Andrée, S., Rehbein, H., Ostermeyer, U., Martin, D. und Schwägele, F.
- Authentifizierung ausgewählter Geflügelspezies mittels Pentaplex-Real-Time PCR
Schwägele, F. und André, S.
- 12:00-13:30 Uhr Mittagspause
- 13:30-15:00 Uhr **Analytik von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 2**
Erfahrungen in der Anwendung elektrohydraulischer Stoßwellen zur beschleunigten Zartmachung von Rindfleisch
Münch, S., Töpfl, S. und Schwägele, F.
- Vorkommen von PAK und phenolischen Verbindungen in heißgeräucherten Brühwürsten in Abhängigkeit verschiedener Räucherbedingungen im Glimmrauchverfahren
Pöhlmann, M., Hitzel, A., Speer, K., Schwägele, F. und Jira, W.
- Neue Erkenntnisse zum Vorkommen von 3-MCPD in Fleischerzeugnissen
Schallschmidt, K., Hitzel, A., Speer, K. und Jira, W.
- Diskussionsleitung: Prof. Dr. Karl Speer, Dresden