

## Dienstag, 5. Mai 2009

---

**Beginn 8.30 Uhr**

### **Begrüßung**

Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer, Präsident des MRI

### **Eröffnung**

Ilse Aigner, Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (angefragt)

**9.30 – 12.30 Uhr**

### **Technologie der Schlachtung und Verarbeitung**

Robotereinsatz in der industriellen Schweineschlachtung –  
hygienische und wirtschaftliche Aspekte  
*Moje, M.*

Einfluss von Phosphat und Weizenfasern auf die funktionellen Eigenschaften von schnittfester Rohwurst  
*Müller, T., Nachtigall, A., Stiebing, A., Dederer, Irina, Müller, W.-D.*

10.30 – 11.00 Uhr Kaffeepause

Development of flavoring emulsion technology using ultrasonic radiation for meat products manufacture  
*Lisitzyn, A. B., Trifonova, Dina O., Semenova, Anastasia A., Moskau*

Qualität von Brühwurst, hergestellt mit ultraschallbehandelten Aromaemulsionen  
*Osswald, Diana, Dederer, Irina, Troeger, K.*

Traditionelle serbische Produkte und eigene Produktentwicklungen aus Rind- und Schaffleisch  
*Troeger, K., Veskovic-Moracanic, Slavica, Ristic, M., Turubatovic, L., Müller, W.-D.*

*Diskussionsleitung: Prof. Dr. Rolf Geisen, MRI Karlsruhe*

**12.30 – 14.00 Uhr Mittagspause**

## Dienstag, 5. Mai 2009

---

**14.00 – 16.30 Uhr**

### **Analytik und Fleischerzeugung**

Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in the wood smoke used for production of traditional smoked meat products in Serbia  
*Djinovic, Jasna, Jira, W.*

Herstellung von Referenzmaterialien für internationale Laborvergleichsuntersuchungen  
*Jira, W., Schwind, K.-H.*

Fleischbeschaffenheit von der Schlachtung bis zur Vermarktung - analytisch feststellbare Veränderungen  
*Bestry, Joanna, Scheuer, R., Schwägele, F.*

*Diskussionsleitung: Prof. Dr. Paul Rösch, Bayreuth*

15.15 - 15.45 Uhr Kaffeepause

Beeinflussung des intramuskulären Fettgehalts beim Schwein - Auswirkungen einer defizitären Aminosäureversorgung  
*Fischer, K., Lindner, J.P., Baulain, U.*

Nutzung männlicher Legehybriden als Stubenküken - Mastleistung und Schlachtkörperzusammensetzung  
*Koenig, Mirjam, Damme, K., Hahn, G.*

Vergleichende Untersuchungen zum Wasser-/Protein-Verhältnis in Hähnchen- und Putenschenkeln  
*Hahn, Gisela, Judas, M., Spindler, M., Branscheid, W.*

*Diskussionsleitung: Prof. Dr. Michael Wicke, Göttingen*

---

**Di, ab 17.00 Uhr**

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

**Di, ab 19.30 Uhr**

Bierabend im Max Rubner-Institut, Standort Kulmbach

---

## Mittwoch, 6. Mai 2009

---

**9.00 – 12.00 Uhr**

### **Mikrobiologie und Hygiene**

Verhalten von pathogenen Mikroorganismen in Minisalamiprodukten  
*Gareis, M., Kabisch, J., Pichner, Rohtraud, Hechelmann, H.G.*

Natriumnitrit versus Gemüseextrakt: Wirksamkeit gegenüber *Listeria monocytogenes*  
*Kabisch, J., Pichner, Rohtraud, Hechelmann, H.G., Gareis, M.*

Molekularbiologischer Nachweis von Verderbniserregern bei Fleisch und Fleischprodukten  
*Lick, Sonja, Staufenbiel, Anja, Gareis, M.*

10.30 – 11.00 Uhr Kaffeepause

Vorkommen und Toxizität von *Bacillus cereus* in Gewürzen  
*Pichner, Rohtraud, Hammon, Antje, Gareis, M.*

Schnellnachweis von unerwünschten Keimen in der Lebensmittelproduktion mittels Biochip  
*Heidenreich, B., Gareis, M.*

*Diskussionsltg.: Prof. Dr. Erwin Märtlbauer, München*

**12.00 – 14.00 Uhr Mittagspause**

**Ab 14.00 Uhr**

### **Internationaler Workshop**

**„Developing a Stakeholders' Guide on the vulnerability of food and feed chains to dangerous agents and substances – ΣChain”**

„Entwicklung eines Leitfadens über die Verletzbarkeit der Futter- und Lebensmittelkette durch gefährliche Agenzien und Substanzen - ΣChain”

siehe beiliegendes Programm

## TAGUNGSORT

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

## TAGUNGSBÜRO

Telefon: +49 (0)9221 / 8213-248  
Dienstag, 5. Mai 2009, 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 (nur vormittags)  
Fax.: +49 (0)9221 / 803-244  
E-Mail: [ingrid.graetzler@mri.bund.de](mailto:ingrid.graetzler@mri.bund.de)  
Homepage Förderergesellschaft: [www.fgbaff.de](http://www.fgbaff.de)

## ZAHLUNG

Überweisung auf Konto Nr. 87696,  
Kulmbacher Bank (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

17. April 2009  
Bei Absage: Nur bis 24. April Erstattung der  
Tagungsgebühr.

## 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](mailto:touristinfo@stadt-kulmbach.de)

## HOTELS in Kulmbach

[http://www.kulmbach.de/xist4c/web/Hotels-in-Kulmbach-Stadt\\_id\\_454\\_.htm](http://www.kulmbach.de/xist4c/web/Hotels-in-Kulmbach-Stadt_id_454_.htm)

## RAHMENVERANSTALTUNG

Am 4. Mai 2009 um 19.30 Uhr findet ein  
Empfang mit der Stadt Kulmbach auf der  
Plassenburg statt.

Am 5. Mai 2009 um 19.30 Uhr  
Bierabend im Bundesforschungsinstitut

## BÜCHERSCHAU

im Foyer der Dr.-Stammberger-Halle



## 44. Kulmbacher Woche

5. - 6. Mai 2009

**Dr.-Stammberger-Halle  
Kulmbach**

Veranstalter:

**MRI**   
**Max Rubner-Institut**  
Standort Kulmbach