

Max Rubner-Institut

Bundeschforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
Standort Kulmbach
E.-C.-Baumann-Straße 20
D-95326 Kulmbach
Tel.: +49 (0)9221 803-269 /-265 Internet: www.mri.bund.de
Fax.: +49 (0)9221 803-244 E-Mail: kuwo@mri.bund.de

Anmeldeschluss

25. April 2014
Bei Absage bis zum 25. April wird die Tagungsgebühr erstattet.
Nach diesem Datum ist keine Rückerstattung mehr möglich.

Tagungsgebühren

sind mit der Anmeldung zu entrichten:

Tagungsgebühren	€ 250,00
Mitglieder der Förderergesellschaft	€ 100,00
Studenten	€ 50,00
Tageskarte	€ 130,00

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 (Mastercard, VISA):

mit beiliegender Einzugsermächtigung

Unterkunft

Zimmervermittlung:

Tourist-Information
Buchbindergasse 5
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 (0)9221 8213-248

Tagungsbüro

Telefon: +49 (0)9221 8213-248
Dienstag bis Donnerstag, 6.-8. Mai 2014, ab 8.00 Uhr

Rahmenveranstaltungen

- Montag, 5. Mai 2014, 19:00 Uhr
Empfang mit der Stadt Kulmbach auf der Plassenburg
- Dienstag, 6. Mai 2014 um 17:00 Uhr
Mitgliederversammlung der Förderergesellschaft für Fleischforschung e.V.
im Konferenzraum der Dr.-Stammberger-Halle
- Mittwoch, 7. Mai 2014 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

Bundeschforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

Adresse E.-C.-Baumann-Straße 20, 95326 Kulmbach
Telefon +49 (0)9221 803-269
Fax +49 (0)9221 803-244
E-Mail kuwo@mri.bund.de
Internet www.mri.bund.de



Programm

49. Kulmbacher Woche

6.-8. Mai 2014
Dr.-Stammberger-Halle, Kulmbach

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

Dienstag, 6. Mai 2014

- 09:00 Uhr **Begrüßung**
Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer, Präsident MRI
- Eröffnung**
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
- Schlachttechnologie und Tierschutz**
- Tierschutz vom Stall bis zur Schlachtung und Auswirkungen auf die Fleischqualität
D. Brüggemann
- 10:30 Uhr Kaffeepause
- 11:00 Uhr Behandlung und Transport von Lebewild zwischen Erzeugerbetrieb und Schlachthof
M. Marahrens, Friedrich-Loeffler-Institut, Celle
- Automatische Kontrolle des Entblutungsverlaufs bei Schweinen
A. Sprenger
- Entwicklung einer automatisierten Methode zur Feststellung der Wahrnehmungs- und Empfindungslosigkeit von Mastschweinen vor der Weiterverarbeitung
S. Arnold, S. Parotat
- Diskussionsleitung: Prof. Dr. Ernst Lücker, Leipzig*
- 12:30 Uhr Mittagspause
- 14:00 Uhr Rinderschlachtung: Anlieferung, Aufstallung, Zutrieb, Fixierung - Anforderungen und Erfahrungen
K. von Holleben, bsi Schwarzenbek
- Entwicklung eines Systems zur automatischen Überwachung des Betäubungserfolges bei Rindern
J. Schwarz
- 15:00 Uhr Kaffeepause
- 15:30 Uhr Milchsäurebehandlung von Rindertierkörpern nach der Schlachtung
S. Kaufmann
- Biochemische Prozesse im Muskel *post mortem* - Einfluss auf die Fleischqualität
F. Schwägele
- Diskussionsleitung: Prof. Dr. Günter Klein, Hannover*

Mittwoch, 7. Mai 2014

- 08:30 Uhr **Technologie**
- Garverlust und Texturänderung bei Schweinefleisch in Abhängigkeit von Gar- und Produktkernentemperatur sowie Erhitzungsweise
P. Nitsch
- Einfluss von UV-Filtern auf die Farbstabilität und das Oxidationsverhalten von MAP-Frischfleisch
K. Thiemann
- Herstellungsverfahren für zusammengefügte Rohpökelprodukte
A. Sadeghi-Mehr
- Innovation bei der kontinuierlichen Fleischwarenproduktion auf Basis einer erweiterten Füllwolf-Technologie
S. Irmscher, Universität Hohenheim
- Diskussionsleitung: Prof. Dr. Achim Stiebing, Lemgo*
- 10:30 Uhr Kaffeepause
- 11:00 Uhr **Analytik**
- Massenspektrometrischer Nachweis von Weizenprotein in Fleischerzeugnissen
S. Hirschfeld
- Fleischqualität und Sortenanalyse mittels Magnetresonanz-Spektroskopie
S. Schwarzingler, Universität Bayreuth
- 12:00 Uhr Mittagspause
- 13:30 Uhr Messung und Vorhersage der Festigkeit von Fleisch mittels Raman-Spektroskopie
H. Schmidt, Universität Bayreuth
- Raman-Messungen im Schlachthof 30 min p. m. zur Vorhersage von Qualitätsparametern bei Schweinefleisch - Ergebnisse eines Feldversuches
R. Scheier, Universität Bayreuth
- Diskussionsleitung: Prof. Dr. Lothar Kroh, Berlin*
- 15:00 Uhr Kaffeepause

- 15:30 Uhr **Mikrobiologie**
- Untersuchungen zur Fleischmikrobiota: Anwendungen des Maldi-Biotyper bei Reifung und Verderb
S. Lick
- Die Produktschutz-Checkliste: eine einfache Hilfe zu einem schwierigen Thema
A. Buschulte, BfR Berlin
- Verhalten von EHEC-Ausbruchstämmen in Rohwurst: *E. coli* O157 vs. *E. coli* 104:H4
C. Böhnlein
- Diskussionsleitung: Dr. U. Busch, Oberschleißheim*
- 19:30 Uhr *Bierabend im Max Rubner-Institut*

Donnerstag, 8. Mai 2014

- 09:00 Uhr **Lebensmittelrecht**
- Herkunftskennzeichnung bei Fleisch und Fleischwaren
J. Gundel, Universität Bayreuth
- Mechanically Separated Meat - legal terminology and expert opinion
Poul Henckel, Dänemark
- 10:20 Uhr Kaffeepause
- 10:50 Uhr Praxis der freiwilligen Nährwertkennzeichnung nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV): Ermittlung der Daten, Bezugszeitpunkt der Angaben, Gestaltungsfragen der Nährwertkennzeichnung
D. Gorny, Anwaltsbüro Gorny, Frankfurt a. M.
- Wer soll da noch durchsehen - die LMIV als Beispiel für Regelungsvielfalt?
T. Eberle, LEMITEC, Kulmbach
- Diskussionsleitung: Prof. Dr. Markus Möstl, Bayreuth*