

## 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](http://www.mri.bund.de)  
Fax.: +49 (0)9221 803-244 E-Mail: [kuwo@mri.bund.de](mailto: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](mailto:touristinfo@stadt-kulmbach.de)

### Hotels in Kulmbach:

[www.kulmbach.de](http://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](mailto:kuwo@mri.bund.de)  
Internet [www.mri.bund.de](http://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 Produktkerntemperatur 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*