

## **Aus der Arbeit des Max Rubner-Instituts, Standort Kulmbach**

**Januar bis März 2016**

### **Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch**

#### **Vorträge und Poster**

Kröckel, L. Starterkulturen regional – geschmackliche Vielfalt und ihre Potenziale.  
Fleischforum 2020: Weil es jetzt um die Wurst geht.  
27.01.2016, Augsburg

#### **Lehrgänge und Veranstaltungen**

Handelsklassenlehrgang für Schweineschlachtkörper für Teilnehmer aus der Wirtschaft,  
29.02. – 04.03.2016

Handelsklassenlehrgang für Rinderschlachtkörper für Teilnehmer aus der Wirtschaft,  
07. – 11.03.2016

Koordinationslehrgänge für zugelassene Klassifizierer mit Sachkundeprüfungen auf dem Gebiet der Klassifizierung und Gewichtsfeststellung von Schweine- und Rinderschlachtkörpern,  
15. – 17.03.2016, Garrel und Oldenburg

Koordinationslehrgänge für zugelassene Klassifizierer mit Sachkundeprüfungen auf dem Gebiet der Klassifizierung und Gewichtsfeststellung von Schweine- und Rinderschlachtkörpern,  
24. – 25.03.2016, Wittlich und Gerolstein

### **Doktoranden, Diplomanden, Praktikanten**

Bittner, Julia, Doktorandin, Hochschule Coburg, seit 01.01.2016

Blum, Christian, Praktikant, Hochschule Coburg, seit 15.02.2016

Erdmann, Martin, Doktorand, Dipl. LM. Ing., Universität Hohenheim, seit 01.10.2012

Köstler, Lena, Praktikantin, Universität Hohenheim, seit 21.03.2016

Knorr, Sebastian, Praktikant, Universität Bayreuth, seit 07.09.2015

Sadeghi-Mehr, Arash, MSc., Doktorand, Technische Universität Berlin, seit 01.01.2013

### **Veranstaltungen**

Grüne Woche, Berlin, 15.-24.01.2016

Standbetreuung: Dr. I. Dederer, R. Dünkel, Dr. L. Kröckel, Dr. S. Münch, G. Ott, M. Spindler

### **Vorlesungen**

Schwägele, F.: Lebensmittelallergien, 27.01.2016, Universität Bayreuth