

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 / -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



Programm

49. Kulmbacher Woche

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

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

Max Rubner-Institut

Bundesforschungsinstitut 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

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 <i>D. Brüggemann</i>
10:30 Uhr	Kaffeepause
11:00 Uhr	Behandlung und Transport von Lebewild zwischen Erzeugerbetrieb und Schlachthof <i>M. Marahrens, Friedrich-Loeffler-Institut, Celle</i> Automatische Kontrolle des Entblutungsverlaufs bei Schweinen <i>A. Sprenger</i> Entwicklung einer automatisierten Methode zur Feststellung der Wahrnehmungs- und Empfindungslosigkeit von Mast Schweinen vor der Weiterverarbeitung <i>S. Arnold, S. Parotat</i> <i>Diskussionsleitung: Prof. Dr. Ernst Lückner, Leipzig</i>
12:30 Uhr	Mittagspause
14:00 Uhr	Rinderschlachtung: Anlieferung, Aufstallung, Zutrieb, Fixierung - Anforderungen und Erfahrungen <i>K. von Holleben, bsi Schwarzenbek</i> Entwicklung eines Systems zur automatischen Überwachung des Betäubungserfolges bei Rindern <i>J. Schwarz</i>
15:00 Uhr	Kaffeepause
15:30 Uhr	Milchsäurebehandlung von Rindertierkörpern nach der Schlachtung <i>S. Kaufmann</i> Biochemische Prozesse im Muskel <i>post mortem</i> - Einfluss auf die Fleischqualität <i>F. Schwägle</i> <i>Diskussionsleitung: Prof. Dr. Günter Klein, Hannover</i>

Mittwoch, 7. Mai 2014

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

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

Donnerstag, 8. Mai 2014

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