

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

24. April 2015
Bei Absage bis zum 24. April wird die Tagungsgebühr erstattet.
Nach diesem Datum ist keine Rückerstattung mehr möglich.

Tagungsgebühren

sind mit der Anmeldung zu entrichten:

Gesamttagung	€ 300,00
Wissenschaft und Behörden	€ 250,00
Mitglieder der Förderergesellschaft	€ 100,00
Studenten	€ 50,00
Tageskarte	€ 160,00

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 Mittwoch, 5.-6. Mai 2015, ab 8.00 Uhr

Rahmenveranstaltungen

- Montag, 4. Mai 2015, 19:00 Uhr
Empfang mit der Stadt Kulmbach auf der Plassenburg
- Dienstag, 5. Mai 2015 um 17:30 Uhr
Mitgliederversammlung der Förderergesellschaft für Fleischforschung e.V.
im Konferenzraum der Dr.-Stammberger-Halle
- Dienstag, 5. Mai 2015 um 19:30 Uhr
Bierabend im Max Rubner-Institut,
E.-C.-Baumann-Straße 20, 95326 Kulmbach

Bücherschau

im Foyer der Dr.-Stammberger-Halle



Programm

50. Kulmbacher Woche

5.-6. Mai 2015

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, 5. Mai 2015

- 09:00 Uhr **Begrüßung**
Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer,
Präsident Max Rubner-Institut
- Fleischforschung gestern und heute – Entscheidungshilfe zur Fortentwicklung lebensmittelrechtlicher Anforderungen
H. Kobelt, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
- 09:45 Uhr **Tierschutz und Fleischqualität**
Moderation: Eckhard Engert, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
- Geflügelfleischqualität im Wandel der Zeit
M. Grashorn, Universität Hohenheim, Stuttgart
- CO₂-Betäubung beim Schwein – gibt es eine tierschutzgerechte Alternative?
U. Machold, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
- 10:45 Uhr Kaffeepause
- 11:00 Uhr **Technologie im Wandel?**
Moderation: Prof. Dr.-Ing. Achim Stiebing, Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
- Automation and technology implementation in the meat industry
H. Grothe, Danish Technological Institute, Kopenhagen
- Sind Lebensmittel „Mittel zum Leben“? – Sind Technologien der Fleischbranche „Mittel zum Zweck“?
A. Baumann, Micarna SA, Bazenheid
- 12:30 Uhr Mittagspause
- 14:00 Uhr New trends in meat production and processing – Consumer expectations and industry reactions
E. Pospiech, Poznan University of Life Sciences
- Convenience-Produkte – Anspruch und Wirklichkeit
I. Seuß-Baum, Hochschule Fulda
- 15.10 Uhr Kaffeepause

- 15.30 Uhr Was können Starter- und Schutzkulturen leisten?
F.-K. Lücke, Hochschule Fulda
- Einsatz funktioneller Stoffe in Fleischwaren – Theorie und Praxis
J. Weiss, Universität Hohenheim, Stuttgart
- Alleskönner Verpackung – wie viele Aufgaben kann sie übernehmen?
S. Sänglerlaub, Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising
- 17:15 Uhr Ende
- 17:30 Uhr *Mitgliederversammlung Förderergesellschaft*
- 19:30 Uhr *Bierabend*

- Fleischgenuss steht hoch im Kurs: Der Fleischverzehr in Deutschland unter der Lupe
E. Claupein, Max Rubner-Institut, Karlsruhe
- Weiß die Ernährungswissenschaft, wieviel Fleisch der Mensch braucht?
B. Watzl, Max Rubner-Institut, Karlsruhe
- 14:50 Uhr Kaffeepause
- 15:20 Uhr Qualitätswahrnehmung der Konsumenten bei Fleisch: Neuere Entwicklungen
K. Grunert, Aarhus Universität
- Auswirkungen der Verbrauchererwartungen auf die Fleischwirtschaft?!
H. Schweer, VION GmbH
- 16:30 Uhr Ende

Mittwoch, 6. Mai 2015

- 09:00 Uhr **Qualität auf molekularer Ebene**
Moderation: Prof. Dr. Monika Pischetsrieder, Universität Erlangen
- Meat colour in relation to lipid and protein oxidation
L. Skibsted, Universität Kopenhagen
- Weiß man wirklich, wie Wasser im Fleisch gebunden wird?
E. Puolanne, Prof. em., Universität Helsinki
- 10:15 Uhr Kaffeepause
- 10:45 Uhr Speziesidentifizierung im Fleischbereich – Möglichkeiten und Grenzen der Interpretation
F. Bauer, Veterinärmedizinische Universität Wien
- Krebserregende Kontaminanten in rotem Fleisch: eine aktuelle Bestandsaufnahme
P. Steinberg, Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover
- 12:00 Uhr Mittagspause
- 13:30 Uhr **Fleisch im Überfluss?!**
Moderation: Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer, Max Rubner-Institut

