

Max Rubner-Institut

Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

Standort Kulmbach

E.-C.-Baumann-Straße 20

D-95326 Kulmbach

Tel.: +49 9221 803-269 /-265 Internet: www.mri.bund.de

Fax.: +49 9221 803-244 E-Mail: ingrid.graetzler@mri.bund.de

Anmeldeschluss

12. April 2013

Bei Absage bis zum 16. April wird die Tagungsgebühr erstattet.

Nach diesem Datum ist keine Rückerstattung mehr möglich.

Tagungsgebühren

sind mit der Anmeldung zu entrichten:

Tagungsgebühren € 180,00

Mitglieder der Förderergesellschaft € 80,00

Studenten € 50,00

Der Erwerb von Tageskarten ist nicht möglich.

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 (Master, 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 9221 8213-248

Tagungsbüro

Telefon: +49 9221 8213-248

Mittwoch und Donnerstag, 24.-25. April 2013, ab 7:30 Uhr

Rahmenveranstaltungen

- Dienstag, 23. April 2013, 18:00 Uhr
Presseempfang und Festakt mit der Stadt Kulmbach auf der Plassenburg
- Mittwoch, 24. April 2013 um 17:00 Uhr
Mitgliederversammlung der Förderergesellschaft für Fleischforschung e.V.
im Konferenzraum der Dr.-Stammberger-Halle
- Mittwoch, 24. April 2013 um 19:30 Uhr
Bierabend im Max Rubner-Institut,
E.-C.-Baumann-Straße 20, 95326 Kulmbach

Bücherschau

im Foyer der Dr.-Stammberger-Halle



Programm

48. Kulmbacher Woche 75 Jahre staatliche Fleischforschung in Deutschland

24.-26. April 2013

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 9221 803-269

Fax +49 9221 803-244

E-Mail fredi.schwaegele@mri.bund.de

Internet www.mri.bund.de

Mittwoch, 24. April 2013

- 08:15 Uhr **Begrüßung**
Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer,
Präsident Max Rubner-Institut
- Eröffnung**
Dr. Christian Grugel,
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
- Fleischforschung gestern und heute**
- 75 Jahre staatliche Fleischforschung in Deutschland –
vom Instrument nationalsozialistischer Autarkiepolitik
zur wissenschaftlich unabhängigen Forschung
D. Götschmann, Universität Würzburg
- Fleischforschung in Kulmbach im Spiegel der Fachpresse
G. Abeln, Dt. Fachverlag, Frankfurt/M.
- 10:30 Uhr Kaffeepause
- 11:00 Uhr Fleischerzeugung: Entwicklung der Klassifizierung und
Auswirkung auf die Fleischerzeugung
M. Sönnichsen
- Technologie: Vom Mangel zum Überfluss – wechselnde
Anforderungen an Fleischerzeugnisse
R. Lautenschläger
- Mikrobiologie: Von der bunten Reihe zum molekularen
Fingerabdruck
S. Lick, L. Kröckel
- Analytik: Von der Probierkunst zur globalen
Standardisierung
R. Scheuer
- Diskussionsleitung: H. Steinhart, Hamburg*
- 12:30 Uhr Mittagspause
- 14:00 Uhr **Podiumsdiskussion „Fleischforschung der Zukunft“**
- Zukünftige Herausforderung: Fleischerzeugung aus
Sicht aller Beteiligten in der Lebensmittelkette Fleisch

Teilnehmer: H. Born, Deutscher Bauernverband e.V.
C. Grugel, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz, Bonn
J. Gundel, Universität Bayreuth
W. Härtl, Verband der Fleischwirtschaft e.V.
H. Henze-Wethkamp, CaseTech GmbH & Co. KG
J. Hösl, real,- SB-Warenhaus GmbH, Düsseldorf
D. Radermacher, Fachverband der Gewürzindustrie e.V.
A. Zapf, Bayer. LGL Erlangen

Diskussionsleitung: R. Kühlcke, Dt. Fachverlag, Frankfurt/M.

Donnerstag, 25. April 2013

- 08:30 Uhr **Workshop zum DFG-AiF-Clusterprojekt**
Minimal Processing in automatisierten Prozessketten der
Fleischverarbeitung am Beispiel der Feinerlegung von
Schweinefleisch
- Überblick über das Cluster-Vorhaben
A. Delgado, Universität Erlangen-Nürnberg
- Automatisiertes Minimal Processing in der Fein-
zerlegung von Schweinefleisch
*K. Franke, A. Delgado, V. Heinz, Q. Xie, F. Groß,
M. Nagel, S. Hupfer, J. Procelewska*
- Physikalisches Imaging von Struktur- und Textur-
erkennung bei der Fleischverarbeitung
D. Geier, T. Becker, M. Hussein, W. Hussein
- 10:00 Uhr Kaffeepause
- 10:30 Uhr Fluoreszenz-basierte Methoden zum Kontaminations-
monitoring bei frischem Fleisch
*J. Bolling, A. Fröhling, J. Durek, O. Schlüter, O. Paquet-
Durand, B. Hitzmann*
- Nicht-invasive pH- und Laktat-Messung an Schweinefleisch
mittels Ramanspektroskopie zur Qualitätsbestimmung
H. Schmidt, R. Scheier, N. Agarkov, M. Nache, B. Hitzmann
- Analytische Untersuchung für eine online-fähige
Beurteilung der Qualität von Schinken
A. Petzet, A. Bauer, F. Schwägele, A. Octoviani, R. Scheier,

H. Schmidt, A. Hammon, H. Diepolder

Reinigungs- und hygieneorientiertes Maschinenkonzept
zur ganzheitlichen Umsetzung von Minimal Processing
bei der Fleischverarbeitung
*S. Lange, J.-P. Majschak, M. Mauermann, A. Boye,
A. Martin*

*Diskussionsleitung: A. Delgado, Universität
Erlangen-Nürnberg*

12:30 Uhr Mittagspause

13:30 Uhr **Aktuelle Forschung am MRI Kulmbach**

Die Betäubung von Schlachtschweinen mit Helium
M. Machtof, M. Moje, K. Troeger und M. Bülte

Bewertung verschiedener Bolzenschuss-Betäubungs-
verfahren beim Rind
K. Dörfler, K. Troeger, R. Lautenschläger, E. Lücker

Qualität von SB-Frischfleisch - *I. Dederer*

15:00 Uhr Kaffeepause

15:30 Uhr Mikrobiologische Sicherheit von Rohwurstprodukten –
Wirkung von Nitrit bzw. Nitrat auf Lebensmittelpathogene
J. Kabisch, A. Krementowski, S. Müller, R. Pichner

Minimierung der PAK-Gehalte in Fleischerzeugnissen
durch Optimierung der Prozessführung bei konven-
tioneller Räucherung,
W. Jira, A. Hitzel, M. Pöhlmann, K. Speer, F. Schwägele

Untersuchungen zur Entwicklung eines Geschosstyps
mit geringer Bleisplinterabgabe ans Wildbret
K.-H. Schwind

Belastung von Wildfleisch durch Splitter von bleihaltiger
Munition - *H. Wagner*

*Diskussionsleitung: H.-C. Langowski, Fraunhofer IVV,
Freising*

Freitag, 26. April 2013

08:30 Uhr **Fachgespräche in den Instituten am MRI Kulmbach**