

## 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](http://www.mri.bund.de)

Fax.: +49 9221 803-244 E-Mail: [ingrid.graetzler@mri.bund.de](mailto: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](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 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](mailto:fredi.schwaegele@mri.bund.de)

Internet [www.mri.bund.de](http://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**