

Dienstag, 9. Mai 2006, vormittags

8.30 Uhr

Begrüßung durch die Anstaltsleitung und Grußwort des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (angefragt)

8.45 – 12.15 Uhr

Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

PICHNER, Rohtraud

Verhalten von STEC (shigatoxinbildende E. coli) in schimmelpilzgereifter Salami

KRÖCKEL, L.

Gelbe Farbabweichungen bei vorverpackten, kühl-gelagerten Weißwürsten

GAREIS, M.

Mykotoxine und Verbraucherschutz – Aktuelle Aspekte

10.15 – 10.45 Uhr Pause

SCHWIND, K.-H. und W. JIRA

Dioxine und dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle (PCB) in Futtermitteln und Fleisch(erzeugnissen)

JIRA, W. und Katja ZIEGENHALS

Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in geräucherten Fleischerzeugnissen nach den neuen EU-Anforderungen

HONIKEL, K.O.

Fleisch und Krebs: Eine Auswertung der EPIC-Studie

Diskussionsleitung: Fehlhaber, K., Leipzig

12.15 – 14.00 Uhr Mittagspause

Dienstag, 9. Mai 2006, nachmittags

14.00 – 17.00 Uhr

Ernährung, Verarbeitung

WEIßMANN, F., H.-M. PAULSEN, Trenthorst, K. FISCHER, Kulmbach, I. HALLE, Braunschweig, B. MATTHÄUS, Münster, M. BAUER, M. PSCHIEDL, Pfaffenhofen, W. VOGT-KAUTE, Gräfelfing

Einfluss der Fütterung von Leindotterpresskuchen auf die Fleisch- und Fettqualität von Broilern aus ökologischer Mast

SCHWÄGELE, F. und G. FLACHOWSKY

Untersuchungen zum Übergang von DNA-Fragmenten aus normalem und gentechnisch verändertem Mais auf Gewebe von Geflügel und Säugern

15.15 – 15.40 Uhr Pause

WAGNER, H.

Der Beitrag von Fleischprodukten zur Jodversorgung der Bevölkerung

HAMMER, G.

Bewegung von Schüssel und Messer beim Kattern – physikalische Betrachtungen

Diskussionsleitung: Flachowsky, G., Braunschweig

ab 17.00 Uhr

Mitgliederversammlung der Förderergesellschaft für Fleischforschung e.V. im Konferenzraum der Stadthalle

ab 19.30 Uhr

Bierabend in der Bundesforschungsanstalt

Mittwoch, 10. Mai 2006

8.30 – 15.45 Uhr

Funktionelle Lebensmittel

BUB, A., Karlsruhe

Funktionelle Lebensmittel aus ernährungsphysiologischer Sicht

GORNY, D., Frankfurt

Functional Food – die Bedeutung der EU „Health claims“

MÜNCH, S.

Funktionelle Fleischerzeugnisse aus analytischer Sicht

10.00 – 10.30 Uhr Pause

LINDHAUER, M.G., Detmold/Münster

Kombinationsbackwaren – Das "trendy" Marktsegment als Herausforderung für das Ernährungspostulat "Vielfalt"

OEHLENSCHLÄGER, J. et al., Hamburg

Funktionelle Lebensmittel aus Fisch

JANVARY, Liv, Mannheim

Möglichkeiten des Einsatzes funktioneller Ballaststoffe in Fleischerzeugnissen

12.00 – 14.00 Uhr Mittagspause

KRÖCKEL, L. Einsatz probiotischer Bakterien bei Fleischerzeugnissen

NITSCH, P.

Funktionelle Fleischerzeugnisse – Brüh- und Kochwürste

MÜLLER, W.-D.

Funktionelle Fleischerzeugnisse - Rohwürste

Diskussionsleitung: HELLER, K., Kiel

TAGUNGSORT

Stadthalle Kulmbach, Sutte 2
Nachrichten für Teilnehmer können übermittelt werden unter Telefon-Nr.:
+49 (0)9221 / 8213-248

TAGUNGSBÜRO

Telefon: +49 (0)9221 / 8213-248
Dienstag, 9. Mai 2006, ab 8.00 Uhr

TAGUNGSGEBÜHREN

sind **mit der Anmeldung** zu entrichten:

Tagungsgebühren	€ 180,00
Mitglieder der Fördererges.	€ 80,00
Studenten	€ 50,00

Erwerb von Tageskarten ist nicht möglich.

ANMELDUNG

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Standort Kulmbach
E.-C.-Baumann-Straße 20
D-95326 Kulmbach
Tel.: +49 (0)9221 / 803-269 (nur vormittags)
Fax.: +49 (0)9221 / 803-244
E-Mail: ingrid.graetzler@bfel.de
Homepage Förderergesellschaft: www.fgbaff.de

ZAHLUNG

Überweisung auf Konto Nr. 87696,
Kulmbacher Bank (BLZ 771 900 00)
mit der Anmeldung unter Angabe des Teilnehmers und Stichwort "KUWO".

ANMELDESCHLUSS

28. April 2006
Bei Absage: Nur bis 28. April Erstattung der Tagungsgebühr.

ZIMMERVERMITTLUNG

TOURIST-INFORMATION in der Stadthalle,
Sutte 2, 95326 Kulmbach,
Tel.: +49 (0)9221 / 9588-0
Fax: +49 (0)9221 / 9588-44
e-mail: touristinfo@stadt-kulmbach.de

RAHMENVERANSTALTUNG

Am 8. Mai 2006 um 19.30 Uhr findet ein Empfang auf der Plassenburg mit der Stadt Kulmbach statt.

Am 9. Mai 2006 um 19.30 Uhr
Bierabend in der Bundesforschungsanstalt

BÜCHERSCHAU

im Foyer der Stadthalle



41. Kulmbacher Woche

9. - 10. Mai 2006

Stadthalle Kulmbach

Veranstalter:

**Bundesforschungsanstalt
für Ernährung und
Lebensmittel
Standort Kulmbach**