

Poster-Präsentation

am Mittwoch, den 27.09.2017, 10.35 Uhr – Lebensmittelrecht/Lebensmittelhygiene

am Donnerstag, den 28.09.2017, 12.30 Uhr – Milchhygiene/Fleischhygiene

Lebensmittelrecht

Lebensmittelhygiene

1. Albert, T., Dittrich, A. J., Arnold, T., Lehmann, A., Braun, P. G. (Leipzig)
Antimikrobielle Wirkung von atmosphärischem Plasma auf Slicermesseroberflächen
2. Althaus, D., Stephan, R. (Zürich)
Performance of the assurance GDS[®] assay for the detection of *L. monocytogenes* in pure cultures and spiked food samples
3. Althaus, D., Jermini, M., Giannini, P., Martinetti, G., Reinholz, D., Nüesch-Inderbinen, M., Lehner, A., Stephan, R. (Zürich, Bellinzona)
Local outbreak of *L. monocytogenes* serotype 4b sequence type 6 due to contaminated meat pâté
4. Andrack, J., Gölz, G., Alter, T., Orquera, S. (Berlin)
Keimzahlreduktion von *E. coli* durch den Einsatz von Bakteriozinen
5. Bauer, J. I., Groß, M., Cramer, B., Usleber, E. (Gießen)
Charakterisierung und Anwendung eines hochsensitiven Enzymimmuntests zum Nachweis des tremorigen Mykotoxins Paxilline
6. Bisenius, S., Neuhaus, H., Effkemann, S., Heemken, O., Bartelt, E. (Cuxhaven)
Fremdwasser im Kabeljaufilet (*Gadus morhua*) – Auswirkungen von wasserbindenden Zusatzstoffen
7. Bonacker, F. (Koblenz)
Optimierung einer Pilotküche der Bundeswehr unter Einbindung des „Deckel-Sack-Systems“
8. Boulaaba, A., Riel, G., Popp, J., Klein[†], G. (Hannover)
Petersilienstängelextrakt als Alternative zu Nitritpökelsalz in Brühwurst – Und wie schmeckt das?
9. Braun, A.-S., Miller, T., Bülte, M. (Gießen)
Untersuchungen zur Überlebensfähigkeit von *Salmonella enterica* subsp. *diarizonae* auf Mineral-Lecksteinen
10. Bungenstock, L., Klein[†], G., Abdulmawjood, A., Reich, F. (Hannover)
Antimikrobielle Wirkung von Milchsäurebakterien und ihren zellfreien Kulturüberständen aus in Deutschland produzierten Rohwurstprodukten traditioneller und industrieller Herstellung
11. Didier, A., Dietrich, R., Märtlbauer, E. (Oberschleißheim)
Rekombinante Expression von *Staph. aureus* Enterotoxin G zur Erzeugung diagnostisch einsetzbarer, monoklonaler Antikörper

12. Dietrich, R., Gayk, L., Märtlbauer, E. (Oberschleißheim)
An anti-idiotypic antibody-based immunoassay for the detection of aflatoxins
13. Dietrich, R., Gayk, L., Acaröz, U., Kunas, C., Knauer, M., Märtlbauer, E.
(Oberschleißheim)
Entwicklung generischer monoklonaler Antikörper gegen Sulfanomide
14. Doepmann, F. R. (Bremen)
Eiswürfel – Keime on the rocks
15. Doepmann, F. R., Kraemer, I.-M. (Bremen)
Wasserspender – erfrischend verkeimt: Ursachen und Lösungen
16. Doepmann, F. R., Kugler, I. (Bremen)
Allergenmanagement in mittelständischen Bäckereibetrieben im Lande Bremen
17. Dolch, K., Schwägele, F., Brüggemann, D. A. (Kulmbach)
Analytischer Nachweis von Pflanzenproteinen in Fleischprodukten mittels multiplex qPCR
18. Esteban-Cuesta, I., Drees, N., Schwaiger, K., Stauch, P., Gottschalk, C., Gareis, M.
(Oberschleißheim, München-Flughafen)
Antibiotika-Empfindlichkeit von *Enterobacter*-Isolaten aus der Schale von Zuckermelonen (*Cucumis melo*) aus dem internationalen Handel
19. Fechner, T., Röser, A., Upmann, M. (Lemgo)
Histologische Knochenpartikelfärbungen im Vergleich – Genauigkeit von Alizarin, Kossa und Co.
20. Fella, C., Thäringen, D., Woryna, K., Kämpf, P. et al. (Oberschleißheim)
Mikrobiologische Untersuchung von Badezusätzen im Rahmen der amtlichen Überwachung
21. Felzl, E., Dietrich, R., Mayer, R., Bassitta, R., Hölzel, C., Märtlbauer, E.
(Oberschleißheim)
Antikörper-basierter Nachweis von *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis*
22. Fister, S., Mester, P., Sommer, J., Witte, A. K., Kalb, R., Wagner, M., Rossmann, P.
(Wien, Grambach)
A study of Structure Activity Relationships to Investigate Ionic Liquids for Future Application as Virucidal Agents
23. Forster, M., Schiffmann, A. P., Bülte, M. (Gießen)
Detektion von Extended-Spektrum-Betalaktamasen (ESBL)-Bildnern aus Umgebungsproben unter Verwendung verschiedener Selektivnährmedien
24. Frank, E., Thiel, S., Gareis, M., Märtlbauer, E. (Oberschleißheim)
Nachweis von Seroprävalenz von enteropathogenen *Yersinien* in bayerischen Mastschweinegruppen
25. Fuchs, J., Krause, A., Skuballa, J., Eisenbeiss, F., Pietsch, K., Wind, C. (Karlsruhe)
Fischarten-Identifizierung mittels MALDI-TOF MS

26. Gayk, L., Dietrich, R., Märtlbauer, E. (Oberschleißheim)
Entwicklung antiidiotypischer Antikörper zum Nachweis der Mykotoxine T-2 und HT-2
27. Gottschalk, C., Ulrich, S., Beindorf, P.-M., Schwaiger, K., Gareis, M. (Oberschleißheim)
Identitätsbestimmung von ausgewählten Speisefischen mittels MALDI-TOF MS
28. Grabowski, N. Th., Galván Lozano, D., González Aguilar, D., Kehrenberg, D. (Hannover, Guadalajara)
Assessment of heat treatment of edible Jamaican field cricket (*Gryllus assimilis*) using a commercial alkaline phosphatase test
29. Grünewald, T., Kießling, E. (Erlangen)
Qualitätsbeurteilung feiner Brühwurst hinsichtlich des Knochenanteils mittels digitaler planimetrischer Phasenanalyse - Vorschlag eines planimetrischen Grenzwertes -
30. Haarmann, M., J. Fajta, N. Langfeldt, T. Reiche (Kiel, Koblenz, Berlin)
Mikrobiologische Beschaffenheit von Getränken aus Postmix-Schankanlagen
31. Hamedy, A., Lüdtke, K., Riehn, K. (Bernburg, Hamburg)
Tierartennachweis mittels Polymerase-Chain-Reaction (PCR) bei Dönerfleischproben aus der Gastronomie
32. Hassel, M. (Koblenz)
Nachweis von *Francisella tularensis* in Wein und Most
33. Huber, I., Pavlovic, M., Hörmann, K., Weiss, A., Sebah, D., Rothballer, M. (Oberschleißheim, Neuherberg)
EHEC O104:H4 –Studie zur Besiedelung von Bockshornkleesamen und Sprossen mit dem Ausbruchsstamm von 2011
34. Jäckel, C., Kraushaar, B., Kienoel, M., Heinig, M. L., Sperling, N., Hammerl, J. A., Fetsch, A., Hertwig, S. (Berlin)
Lysogene Konversion Methicillin-resistenter *Staph. aureus* CC398 mittels temperenter Phagen
35. Jeßberger, N., Da Rioli, C., Märtlbauer, E. (Oberschleißheim)
PGM (porcine gastric mucin) stimuliert die Toxinproduktion durch enteropathogene *Bacillus cereus*
36. Johler, S., Ehling-Schulz, M., Klumpp, J., Tasara, T., Stephan, R. (Zürich, Wien)
Phenotypic and genotypic characteristics of a presumptive new *Bacillus* species within the *Bacillus cereus* sensu lato group
37. Kaltner, F., Gareis, M., Gottschalk, C. (Oberschleißheim)
Lagerstabilität toxischer Pyrrolizidinalkaloide in Lebens- und Futtermitteln
38. Kindle, P., Johler, S., Corti, S., Stephan, R. (Zürich)
Occurrence of *Salmonella*, *L. monocytogenes*, *B. cereus*, STEC and ESBL-producing *Enterobacteriaceae* in fresh herbs

39. Kraemer, I., Blümlein, B., Bucher, E., Zucker, R., Messelhäuser, U., Kämpf, P. (Oberschleißheim)
Nachweis von Bakterien der *B. cereus*-Gruppe in Beikost für Babys
40. Kranz, B., André, S., Brüggemann, D. A. (Kulmbach)
Methode zum Nachweis von Proteinhydrolysaten in Putenfleisch mittels Ionenchromatographie
41. Kühn, U., Ulrich, S., Schwaiger, K., Gottschalk, C., Gareis, M. (Oberschleißheim)
Authentizitätsbestimmung von monofloralem Honig mittels MALDI-TOF MS
42. Lücke, F.-K., Weber, A., Pichner, R., Leopold, J. (Fulda, Bad Brückenau, Frankfurt)
Umweltfreundliche Reinigung und Desinfektion in der ökologischen Lebensmittelverarbeitung – Ergebnisse einer Befragung
43. Matt, M., Pichler, J., Much, P., Nossek, G., Lückl, J. (Innsbruck)
Vorstellung der österreichischen Risikolandkarte „pathogene Mikroorganismen in Lebensmitteln“ und Zoonoseerreger in Lebensmitteln, 2012 - 2016
44. Mester, P., Jehle, A. K., Leeb, C., Kalb, R., Grunert, T., Rossmanith, P. (Wien, Grambach)
FTIR metabolomic fingerprint reveals different modes of action exerted by active pharmaceutical ingredient based ionic liquids (API-ILs) on *Salmonella* Typhimurium
45. Mikolajetz, U., Schewe, T., Kotecki, C., Schonsky, A. (Berlin)
Bundeseinheitliches System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA) – Ergebnisse 2016
46. Miller, T. und M. Bülte (Gießen)
Diversity of *Campylobacter* spp. strains, source of infections and outbreaks in Germany – Review of the Literature
47. Müller, A., Collineau, L., Stephan, R., Müller, A., Stärk, K. D. C. (Porto, Liebefeld, Zürich)
Assessment of the risk of foodborne transmission and burden of hepatitis E in Switzerland
48. Müller-Hohe, E., Scherer, B., Schill, S., Wind, C. (Freiburg)
Listeria monocytogenes in einem Räucherfischbetrieb – MALDI-TOF MS als neues „Source-Tracking-Tool“
49. Nguyen, K., Hennies, S., Bauer, H., Bülte, M. (Erlangen, Gießen)
Erste Untersuchungen zu Beef Jerky – Ein „mikrobiologisches Screening“
50. Ohrt, G., Eichner, C., Naumann, H. (Braunschweig)
Untersuchung von nicht verpackten Lebensmitteln auf deklarationspflichtige Allergene
51. Opfer, C., Wind, C., Sabrowski, A. (Freiburg)
Pesto auf dem mikrobiologischen Prüfstand: Nachweis von *Listeria monocytogenes*
52. Otto-Kuhn, D., Kapp, T. (Fellbach)
Belastung von Küchenkräutern mit Mikroorganismen und Pyrrolizidinalkaloide

53. Pavlovic, M., Scheuring, S., Maggipinto, M., Messelhäuser, U., Huber, I. (Oberschleißheim)
Loop-mediated isothermal amplification (LAMP) zum Nachweis von *Salmonella* spp. in Lebensmitteln
54. Pichner, R., Lücke, F.-K. (Fulda)
Eignung des Nachweises von Zoonose-Erregern zur Beurteilung der Sicherheit der Rohwurstherstellung im Rahmen der betriebseigenen Kontrollen
55. Prigge, A., Petrasch, R., Bülte, M. (Gießen, Darmstadt)
Vergleichende Untersuchungen zum Nachweis von *Listeria monocytogenes* mit dem Readybag[®] Half Fraser- und dem traditionellen Half Fraser-System in Rohwürsten aus handwerklicher Herstellung
56. Prüller, S., Anheyer- Behmenburg, H. E., Szabo, K., Schemmerer, M., Wenzel, J., Binder, A., Kehrenberg, C., Klein[†], G., Johne, R., Schotte, U. (Hannover, Kiel, Berlin, Regensburg)
Genetische Charakterisierung und Genotypisierung von Hepatitis E Viren aus Wildtierproben verschiedener Truppenübungsplätze in Deutschland
57. Riehm, J. M. (Garching)
Vergleichende Vollgenomanalyse von *Salmonella*-Isolaten nach lebensmittelbedingter Infektion von Soldaten im Auslandseinsatz
58. Robben, C., Rossmannith, P., Schoder, D., Fister, S., Witte, A., Gundolf, T., Mester, P. (Wien)
The viable but non-culturable state in food processing environments
59. Rossow, M., Ludewig, M., Braun, P. G. (Leipzig)
Nicht-thermisches Plasma zur *Campylobacter*-Reduktion auf Hähnchenhaut und -muskel
60. Sabrowski, A. (Freiburg)
Ist die mikrobiologische Trinkwasseruntersuchung in Deutschland noch „up to date“?
61. Schröder, M., Giffey, K. (Berlin)
Insects Food of Future?
62. Schwaiger, K., Ulrich, S., Beindorf, P.-M., Gareis, M., Gottschalk, C. (Oberschleißheim)
Bestimmung des Todeszeitpunkts von Bachforellen (*Salmo trutta fario*) mittels MALDI-TOF MS
63. Spoerry Serrano, N., Stephan, R. (Zürich)
Microbiological quality of products marketed directly from farms
64. Stader, C., Münch, S., Jira, W. (Kulmbach)
Bestimmung von Fremdproteinen in Fleischerzeugnissen mittels HPLC-MS/MS
65. Sudhaus, N., Beyer, J., Laudenbach, H., Klein[†], G., Krischek, C. (Hannover)
Einsatz von Eberspeck in Salami und die potentielle olfaktorische Wahrnehmung durch den Konsumenten

66. Vu, T. T. T., Alter, T., Braun, P. G., Dittrich, A. J., Huehn, S. (Berlin, Leipzig)
Hochdruckinaktivierung von *Vibrio* spp. in Flüssigkultur
67. Weyhing-Zerrer, N., Gundolf, T., Kalb, R., Oßmer, R., Rossmanith, P., Mester, P. (Wien)
Predictability of ionic liquid toxicity from a SAR study on different systematic levels of pathogenic bacteria
68. Wieser, M.-L. (Oberschleißheim)
BELA (Bundesweites Erfassungssystem lebensmittelbedingter Ausbrüche) - Vorgehen in Bayern -
69. Witte, A., Bobal, M., Roland, D., Blättler, B., Schoder, D., Rossmanith, P. (Wien)
Investigation of the potential of dry ice blasting for cleaning and disinfection in the food production environment
70. Zimmermann, M., Biermaier, B., Morris, O., Korten, R., Gareis, M., Gottschalk, C. (Oberschleißheim, Zarnekau)
Pyrrolizidinalkaloide in Ostholsteiner Imkerhonig – Ergebnisse aus 2015/2016
71. Zurfluh, K., Stephan, R. (Zürich)
Key characteristics of *mcr-1* harbouring plasmids from strains of different origins isolated in Switzerland

Milchhygiene

72. Abdulmawjood, A., Wickhorst, J.-P., Hassan, A. A., Sammra, O., Huber-Schlenstedt, R., Prenger-Berninghoff, E., Timke, M., Lämmle, C. (Hannover, Gießen)
Characterization of *Arcanobacterium pluranimalium* isolated from bovine milk samples
73. Beer, U. (Freiberg)
Abgabe von Rohmilch über Milchautomaten – Probleme mit der Umsetzung des Lebensmittelrechts
74. Chase, H. R., Gopinath, G. R., Eshwar, A. K., Stoller, A. et al. (USA, Zürich, Hochdorf)
Comparative genomic characterization of the highly persistent and potentially virulent *Cronobacter sakazakii* ST83 CC65 strain H322 and other ST83 strains
75. Dinkelacker, J. C., Hain, M., Geisen, R., Schmidt-Heydt, M., Usleber, E., Klaffke, H., Groß, M. (Gießen, Karlsruhe, Berlin)
Zearalenon in kakaohaltigen Milcherzeugnissen, Schokodesserts und Schokolade
76. Grabowski, N. Th., Ahlfeld, B., Kehrenberg, C. (Hannover)
Zum Gehalt von Spurenelementen in bovinem Kolostrum
77. Groß, M., Mast, S., Usleber, E., Kreis, B. (Gießen, München)
Vergleichende Evaluierung verschiedener Varianten des Brillantschwarz-Reduktionstests zum Nachweis antimikrobiell wirksamer Substanzen in Schaf- und Ziegenmilch

78. Groß, M., Suchy, M., Usleber, E. (Gießen)
Retrospektive Untersuchungen zur Wirkstoffidentifizierung und –quantifizierung in hemmstoffpositiver Anlieferungsmilch
79. Jans, C., Johler, S., Younan, M., Tanner, S. A. et al. (Zürich, Nairobi, Abidjan)
East and West African milk products are reservoirs for human and livestock-associated *Staph. aureus*
80. Käppeli, N., Stephan, R. (Zürich)
Mastitisbefunde der letzten 11 Jahre – Eine retrospektive Auswertung der eigenen Labordaten
81. Mayer, R., Bassitta, R., Feltl, E., Jeßberger, N., Märtlbauer, E., Hölzel, C. (Oberschleißheim)
Optimierte DNA-Extraktion aus *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* in Reinkultur und Milchproben
82. Scharinger, E., Baumgartner, C., Onken, F. (Bonn, Wolnzach)
ZellDiX – Ein neuer Zelldifferenzierungsindex zur Beurteilung der Eutergesundheit im Rahmen der Milchleistungsprüfung
83. Schauer, K., Stecklum, J., Märtlbauer, E. (Oberschleißheim)
Influence of bacterial state on *Cronobacter sakazakii* virulence
84. Schwarz, G., Thomas, A., Olthoff, A., Schneiderbauer, A. (Potsdam)
MALDI-TOF MS Analytik in der Milchhygiene
85. Stecklum, J., Märtlbauer, E., Schauer, K. (Oberschleißheim)
Einfluss der probiotischen Begleitflora auf die Virulenz von *Cronobacter sakazakii*
86. Stoller, A., Stephan, R., Fricker-Feer, C., Lehner, A. (Zürich, Hochdorf)
Epidemiological investigation of a powdered infant formula product batch contaminated with *Cronobacter* in a Swiss infant formula production facility
87. Walter, L., Riehn, K. (Hamburg)
Lebensmittelhygienischer Status und sensorische Evaluierung kamelider Rohmilch

Fleischhygiene

88. Allmann, F., Riedel, K., Spaeth, B., Karsei, Z. et al. (Augsburg, Erlangen, Oberschleißheim)
Brandgeschehen am Schlachthof und Konsequenzen für Tierkörper
89. Bauschulte, C., Birka, S., Lücker, E. (Leipzig)
Wild richtig erlegt
90. Buess, S., Nüesch-Inderbini, M., Zurfluh, K., Stephan, R. (Zürich)
Assessment of animals as a reservoir for colistin resistance: no MCR-1/MCR-2 producing *Enterobacteriaceae* detected in Swiss livestock

91. Dorn-In, S., Rempel, S., Gareis, M., Schwaiger, K. (Oberschleißheim)
Entwicklung molekularbiologischer Methoden zur Lebend-/Tot-Differenzierung von *Mycobacterium tuberculosis* Komplex (MTC) in Wildbret
92. Ewert, S., Lücker, E., Machold, U. (Weihenstephan-Triesdorf, Leipzig)
Untersuchungen zur tierschutzgerechten Betäubung von Masthähnchen unter Berücksichtigung der Fleischqualität
93. Haas, J., Raida, A. C., Dolle, S., Koethe, M., Birka, S., Lücker, E., Hamedy, A. (Leipzig)
Untersuchungen zur Tenazität von *Alaria-alata*-Mesozerkarien nach Behandlung mit Hitze
94. Hamidi, A., Sylejmani, D., Robaj, A., Goga, I., Aydin, A., Bisha, B. (Pristina, Istanbul, Wyoming)
Neural form of ovine Listeriotic in Kosovo
95. Haneke, J., Behr, K.-P., Liman, M., Windhorst, D. (Höltinghausen, Dessau-Rosslau)
Kylt[®] SE DIVA: Ein Schnellverfahren zur Differenzierung von Feld- und Impfstämmen
96. Heinke, C., Alter, T., Feiler, A. (Berlin)
Untersuchung zur Prozesshygiene und der mikrobiellen Belastung von Schlachtkörpern in der Entenschlachtung
97. Hochreutener, M., Corti, S., Zweifel, C., Stephan, R. (Zürich)
Effect of a steam treatment step implemented after slaughtering for the decontamination of veal and beef carcasses in a big Swiss abattoir
98. Koethe, M. (Leipzig)
Wildfleisch – wie stark wird es vor Verzehr erhitzt?
99. Laaksonen, S., Zweifel, C., Fredriksson-Ahomaa, M., Stephan, R. (Zürich, Helsinki)
Presence of foodborne pathogens, ESBL-producing *Enterobacteriaceae*, and MRSA in slaughtered reindeer in northern Finland and Norway
100. Langkabel, N., Gonzalez, B., Alter, T., Ellerbroek, L. (Berlin)
Mikrobiologischer Status von Geflügelschlachttierkörpern nach unterschiedlich langen Nüchterungszeiten
101. Langkabel, N., Heinke, C., Rautenschlein, S., Ellerbroek, L. (Berlin, Hannover)
Mikrobiologische Untersuchungen zum Zweinutzungshuhn in verschiedenen Schlachtbetrieben
102. Loreck, K., Pinggen, S., Kehrenberg, C., Klein[†], G., Meemken, D., Greiner, M. (Hannover)
„Multiserologie via Microarray“ – Validierung eines schweinespezifischen Microarrays für Zoonosen und Produktionserkrankungen
103. Paulsen, P., Bauer, F., Sager, M. (Wien)
Ablagerungen von Nickel in Wildbret bei Verwendung nickelüberzogener „bleifreier“ Büchsenpatronen

104. Pless, P., Weyermair, K., Perz, I. (Graz, Feldbach)
Welfare Indikatoren Ballen- und Tarsalnekrosen versus *Campylobacter*-Belastung der Masthühner bei der Schlachtung
105. Pless, P., Weyermair, K., Wagner, P. (Graz)
Einfluss der Einstreuvarianten in Broilerherden auf den Keimgehalt von *Campylobacter* spp. im Darm zum Zeitpunkt der Schlachtung
106. Raida, A. C., Haas, J., Birka, S., Lücker, E., Hamedy, A., Koethe, M. (Leipzig)
Fallbericht zur Untersuchung eines trächtigen Wildschweins auf *Alaria-alata*-Mesozerkarien
107. Rolzhäuser, P., Wohlfahrt, S., Saffaf, J., Walter, L., Lücker, E., Riehn, K., Hamedy, A. (Leipzig, Hamburg, Bernburg)
Anzahl tragend geschlachteter Sauen – Auswertung der veterinärbehördlichen Meldungen im Rahmen des Forschungsprojektes „SiGN“
108. Saffaf, J., Wohlfahrt, S., Walter, L., Lücker, E., Riehn, K., Hamedy, A. (Hamburg, Leipzig, Bernburg)
Zur Schlachtung tragender kleiner Wiederkäuer führende Ursachen – Ermittlung im Rahmen des Bundesforschungsprojekts „Schlachtung gravider Nutztiere – SiGN“
109. Seinige, D., von Altrock, A., Kehrenberg, C. (Hannover)
Untersuchungen zur genetischen Diversität und Antibiotikaempfindlichkeit von *Staph. aureus*-Isolaten von Wildschweinen
110. Wieczorek, S., Kutzer, P. (Frankfurt/Oder)
Prävalenz des Duncker'schen Muskelegels in Brandenburg – Ergebnisse aus dem Zoonosen-Monitoring 2015
111. Wohlfahrt, S., Hamedy, A., Saffaf, J., Dildei, C., Walter, L., Lücker, E., Riehn, K. (Leipzig, Hamburg, Bernburg)
Angaben zu tragend geschlachteten kleinen Wiederkäuern – Meldungen von den Veterinärbehörden im Rahmen des Bundesforschungsprojekts „Schlachtung gravider Nutztiere – SiGN“
112. Wullinger, H., Schmidt, P., Ulrich, S., Biermaier, B., Gareis, M., Schwaiger, K. (Oberschleißheim)
Untersuchungen zum Einfluss von Bursitiden und Pleuritiden auf die Fleischqualität beim Mastschwein