

Fragen QTE WS08/09 1. Termin

Wicke:

1. Schlachtviehkategorien Schwein
2. Schlachtklassifikation bei Geflügel
3. Schlachtkörperklassifizierung Rind
4. Aviäres Stresssyndrom (ASS)
5. Schlachtprozess beschreiben für eine ausgewählte Tierart
6. Betäubungsverfahren beim Schwein
7. MHS, Einfluss MHS auf Fleischqualität
8. Verarbeitungseigenschaften von PSE- und DFD- Fleisch
9. Hampshirefaktor
10. biochemische Prozesse der Fleischbildung
11. Haltbarmachung von Fleisch
12. Methoden der Kühlung und Fehler
13. Vermarktungsrelevante Eigenschaften von Hühnereiern
14. Qualitätsmerkmale und Verwertungsmöglichkeiten von Eiern
15. Hühnereierverordnung - was steht drin etc.?
16. Hühnereierverordnung und daraus resultierende Vermarktungsnormen
17. Käseherstellung
18. Einflussfaktoren auf den Zellgehalt in der Milch
19. Zusammenhang Kategorie Mastintensität und Rasse bei Rindern
20. Schlachtschweinekategorien (nicht EUROP)

Czerny:

1. Sporenbildner
2. Staphylokokken & Streptokokken
3. Reisekrankheiten
4. Parasiten und ihre Bedeutung für die Lebensmittelhygiene
5. Bedeutung von E-coli in Lebensmitteln
6. Mycobakterien
7. Vorkommen von Viren in Lebensmitteln
8. Listerien
9. Chlostridien
10. Pilze, -positive und negative Eigenschaften
11. Campylobacter auf LM-Hygiene
12. Bedeutung von Salmonellen in der Lebensmittelhygiene
13. Salmonellen Hygieneprogramm
14. Beurteilung tierischer Erzeugnisse
15. Lebensmittelkonservierung
16. Unterschied zwischen Lebensmittelkontamination und Verderb
17. biochemische Prozesse der Lebensmittelverderbnis
18. Biogene Amine
19. Toxine in tierischen Erzeugnissen, Toxine in LM
20. Fleischverderb

Sünder:

1. Zusatzstoffe in Futtermittel
2. Rückstände bei Freilandeiern (Beurteilen Sie den schlagmichtod- Toxin bei Freiland Eiern: Wollte hören, dass der Boden belastet ist etc.)
3. Funktion der Fette
4. Risikomaterial bei BSE
5. Einfluss Fettsäureschmelzpunkt etc.
6. Verschneidungsverbot
7. Schwellenwert 0,9%
8. Kennzeichnungspflicht bei GVO
9. Beispiel für Risiken im Einsatz von Genmodifizierten Pflanzen
10. Einteilung von Fettsäuren
11. Zusammenhang zw. Schmelzpunkt, Sättigungsgrad und Verdaulichkeit bei Fetten
12. Müssen LM, die von Tieren stammen, die mit gentechn. verändertem Futter gefüttert worden sind, gekennzeichnet sein?
13. Unterschiede in der Sensibilität verschiedener Nutztierarten gegenüber Mykotoxinen