

Wicke

Nennen sie die vermarktungsrelevanten Qualitätseigenschaften des Hühnereis.

In welchem Zusammenhang stehen Kategorie, Mastintensität und Rasse bei der Rindfleischerzeugung

Prä- und Postnatale Entwicklung vom Muskel

Einflussfaktoren auf den Zellgehalt in der Milch

Fleischbeschaffenheit einschätzen , wie, anhand welcher Parameter und wo sind die Grenzwerte.

Beschreiben sie bei einem ausgewählten Tier den Schlachtprozess und gehen Sie auf Probleme hinsichtlich der Fleischqualität ein.

Rohnährstoffe und ihre Zusammensetzung im Fleisch.

Hampshirefaktor

Schlachtkörperklassifizierung beim Rind.

Einflussfaktoren auf die Eiqualität.

MHS im Zusammenhang mit der Fleischmenge.

Einflussfaktoren auf die Mastintensität.

Beschreiben Sie den Schlachtprozess anhand eines von Ihnen ausgewählten Tieres.

Definieren sie die Faktoren die Produktqualität.

Kühlungssysteme und die Auswirkung auf die Fleischqualität.

Einflussfaktoren auf Geschwindigkeit und Ausmaß des pH-Wert Abfalls post mortem im Fleisch.

Auswirkungen von PSE und DFD auf die Verarbeitung.

Nennen sie die Klassifizierungsverfahren beim Schwein.
Welchen Zusammenhang gibt es zwischen MHS, Fleischqualität und Muskelfleischanteil?

Einflussfaktoren auf die Zellzahl bei der Milch.

Anforderungen und Eigenschaften des Ei und Verwertungsmöglichkeiten

Frage 28 aus dem Fragenkatalog

Schlachtkörper Rind (Klassifizierung, Verfahren usw.)

Rohnährstoffen im Fleisch und deren Beeinflussbarkeit

Betäubungsverfahren

Sünder

Was sind Omega DHA Eier?

Einfluss des Futterfettes auf die Fettqualität beim Schwein.

Eierstempel

Was bedeutet ein Schwellenwert von 0,9%?

Welche Futtermittel beeinflussen die Milchfettzusammensetzung hinsichtlich der ungesättigten Fettsäuren?

Auswirkungen der Fütterung auf die Butter.

Besonderheit bei Brauneierlegern

Was sind geschützte Fette?

Einfluss der Fütterung auf die Streichfähigkeit der Butter

Bestimmungsfaktoren des Schmelzpunktes bei Fettsäuren

Wie funktioniert die Milchfettbildung?

Nennen Sie Beispiele für Pigmentträger bei der Fütterung von Legehennen.

Welchen Einfluss kann die Fütterung von Milchkühen auf die sensorischen Eigenschaften der Milch haben?

Bestimmungsfaktoren für die Eischalenfarbe und Frage nach deren Qualitätswirksamkeit.

Fettqualität, was verstehe ich darunter? Wie kann ich die bestimmen?

Ist die Eierschalenfarbe durch die Fütterung beeinflussbar?

Beispiele für Materialien mit hohem Risiko im Bezug auf BSE beim Rindschlachtkörper

Was passiert mit gentechnisch veränderter DNA bei der Metabolisierung im Gastrointestinaltrakt?

Eischalenstabilität - Durch Fütterung zu beeinflussen?

Tainter-Hennen

Czerny

Lebensmittelhygienisch relevante Bakterien in Europa.

Parasiten und ihre Auswirkungen.

Beschreiben sie die Bedeutung der Salmonellen in der Lebensmittelhygiene.

Reiseerkrankungen

Ei und Eiprodukte - welche Erreger sind hier zu nennen?

Chemische und physikalische Einflussfaktoren auf den Lebensmittelverderb

Nennen sie die lebensmittelhygienischen bedeutsamen Bakterien Europas.

Welche Einflussfaktoren hat die Personalhygiene auf die Lebensmittelqualität?

Bedeutung von Staphylokokken und Streptokokken auf die Lebensmittelhygiene.

Parasiten nennen und erklären.

Lysterien: Erläutern Sie die Bedeutung von Lysterien für die Lebensmittelhygiene.

Nennen Sie Vorbeugungsmaßnahmen gegen Lebensmittelkontaminationen und Lebensmitteltoxikationen.

Bedeutung von Mykobakterien in der Lebensmittelhygiene.

Hygienekontrollen bei der Lebensmittelproduktion tierischer Erzeugnisse.

Bedeutung von Parasiten für die Lebensmittelhygiene.

Erhitzung von Lebensmitteln

Welche Bedeutung haben Bacillaceae in der Lebensmittelhygiene?

Biogene Amine

Hygieneanforderungen an das Ei und die Eiprodukte.

Hygienische Herstellung von Fleisch und Fleischprodukten

Herstellung von Konserven