

QTE Fragen vom ersten Termin 2010:

Fragen Wicke:

Fleischbildung, -reifung

Schlachtviehkategorien Schwein

Betäubung vom Schwein

Hampshireeffekt

Aviäres Stressyndrom

MHS und Auswirkungen auf Fleischbeschaffenheit und Fleischqualität

Zusammenhang Mastintensität, Kategorie und Rasse beim Rind

Schlachtviehkategorien Schwein

Hühnereierverordnung

Zusammenhang zwischen intramuskulären Fettanteil und Geschmack von Frischfleisch

Entstehung von Bindegewebe pränatal und postnatal + Auswirkung auf die Qualität

Klassifizierung Rind

Wurstwaren unterscheiden+ die Definition und was bezüglich der Ökowurstherstellung

Schlachtkategorien Geflügel

Fragen Czerny:

Chlostridien

Einflüsse auf den Lebensmittelverderb

E.Coli in all seinen Facetten und Schönheiten

Hygienevorschriften bei der Produktion von Eiern und Eierprodukte

Sporenbildner

Methoden zur Erregerabreicherung von LM tierischer Herkunft

Hygiene bei der Produktion von Fleisch und Fleischprodukten

Mycobakterien und Bedeutung für die Lebensmittelhygiene

Reisekrankheiten

Biogene Amine

BSE

Bedeutung von Staphylokokken und Streptokokken in der Lebensmittelhygiene

Listerien

Toxine in tierischen Lebensmitteln

Hygiene-Kontrollpunkte von der Produktion bis zur Schlachtung

Bacillen

Fragen Sünder:

Beeinflussung des Lactosegehaltes über die Fütterung

Was ist functional food?

Wie wird die oxidative Fähigkeit von Fetten gemessen?

Was hat Einfluss auf Eigewicht?

Pigmentträger in der Legehennenfütterung

Funktion von Fetten

Wie man den Gehalt an ungesättigten FS in der Milch durch die Fütterung beeinflussen kann

was sagt ein Schwellenwert von 0,9% aus?

Spurenelement Jod, Grenzwerte...

was muss physiologisch beachtet werden wenn man Tierprodukte mit Nährstoffen anreichern will?

Einflüsse auf Speck hinsichtlich des Fettsäuremusters (MUFA,PUFA)

Innere Eiparameter-deren Beeinflussung durch Futter

äußere Eiparitätsparameter und wie bzw. welche man durch Fütterung beeinflussen kann.

Milchfettynthese mit ungesättigten FS