

Qualität tierischer Erzeugnisse  
Wintersemester 2011 1. Termin

Wicke:

- Vor- und Nachteile Ebermast
- MHS beim Schwein, Zusammenhang Fleischqualität und Muskelfleischanteil
- Betäubungsverfahren Schwein
- Zusammenhang Mastintensität, Kategorie, Rasse für Rind
- Schlachtviehkategorien Schwein
- Biochemische Fleischbildung und Reifungszahlen
- Einflüsse auf Zellgehalt in der Milch
- Aviäres Stress Syndrom

Czerny:

- Gemeinsamkeiten und Unterschiede Lebensmittelkontamination und –  
intoxikation
- Unterschied Lebensmittelkontamination und Lebensmittelverderbnis
- Biogene Amine
- Probennahme für Hygiene in Lebensmittelverarbeitender Industrie
- Camphylobacter und Lebensmittelhygiene
- Grundlagen der Betriebshygiene
- Cholera-Virus
- Kühlung und Gefrieren (alles in Bezug auf MO)
- Mycobakterien und Bezug auf Lebensmittelhygiene
- Europas bedeutendste Bakterien
- Norovirus
- Bedeutung von Schädlingen und Lästlingen in der Lebensmittelhygiene
- Erhitzungsverfahren zur Konservierung
- Toxine in Lebensmitteln

### Sünder:

- Was birgt bezüglich BSE-Risikomaterial als Material mit keinem Risiko?
- Unterliegen Produkte von Tieren die mit GVO gefüttert wurden einer Kennzeichnungspflicht?
- Auswirkung Sommer- oder Winterfütterung auf Sahnequalität
- Palmkernfett oder Sonnenblumenöl mit Auswirkung auf die Speckqualität
- Definiere GVO
- Tainter Hennen
- Warum hat Fütterung von ungesättigten Fettsäuren keinen Einfluss auf Zusammensetzung des Rindertalgs?
- natürliche Träger von Pigmenten in Legehennenfutter
- Was sind geschützte Fette?
- Omega DHA Eier
- Palmitin und Sonnenblumenöl Bedeutung in der Schweinefütterung
- Beeinflussung der sensorischen Qualität der Milch über die Fütterung
- Laktosegehalt
- Sommer- und Winterfütterung beim Milchvieh
- Was versteht man unter nachweisunabhängiger Kennzeichnung von GVO?