

6145 / 6515

E I N L A D U N G

Im Einvernehmen mit dem Herrn

Bundesminister

für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Bonn

gibt sich die

Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft

in Kulmbach die Ehre

Herrn Direktor Dr. F. P. Niinivaara

zu der in der Zeit vom

30. Juli bis 2. August 1956 stattfindenden

2. Arbeitstagung europäischer Fleischforscher

in Kulmbach (Deutschland/Bayern)

einzuladen.

- ✓ Dr. O. Fleischmann, Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft
„Erfahrungen beim papierchromatographischen Nachweis von Konservierungsmitteln in Fleischwaren“
- ✓ Dz. Dr. phil. H. Fredholm, Schweden, Sveriges Slakteriförbund
„Einige Untersuchungen über den Acetongehalt im Fleisch und im Blut von Schlachtieren“

Donnerstag, den 2. Aug. 1956

- 9.00 Uhr Prof. Dr. Ing. I. Kuprianoff,
„Die Möglichkeiten der Anwendung ionisierender Strahlen bei Fleisch und Fleischprodukten“
- ✓ Prof. Dr. habil. W. Giske, Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft
„Einflüsse der Erhitzungsverfahren auf die Qualität der Halbkonserven, insbesondere Dosenschinken“
 - ✓ Dr. H. Wyttenbach, Schweiz, Fa. Bell, Basel
„Erfahrungen in der Fleischverarbeitung“
 - ✓ Dr. H. Reuter, Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft
„Eine modifizierte Suspensionsmethode zur Bestimmung des Desinfektionswertes von Desinfektionsmitteln“

Im Anschluß an die Vorträge findet gegebenenfalls eine Omnibusfahrt durch das Fichtelgebirge statt.

◆ ◆ ◆

Die Dauer der Diskussionsvorträge soll auf höchstens 10 - 20 Minuten festgesetzt werden, damit ausreichend Zeit für Diskussionen bleibt.

Die Teilnehmer mit Ihren Damen sind beim Festabend am Montag, den 30. 7. 1956 Gäste der Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft.

Am Mittwoch, den 1. August 1956, ist Gelegenheit gegeben zum Besuch der Festspiele Bayreuth, Beginn der Aufführung „Fliegender Holländer“ 19.00 Uhr. Es steht nur eine beschränkte Anzahl von Karten zur Verfügung. Anmeldungen bitte ich umgehend an die Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft zu leiten. Einzelpreis je Karte DM 35.—

Für Herren, die mit dem Kraftfahrzeug anreisen, wird darauf hingewiesen, die Straße von Bamberg über Lichtenfels, Burgkunstadt (nicht über Hollfeld) zu benutzen.

Programm

für die zweite Arbeitstagung europäischer Fleischforscher in
der Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft in Kulmbach

Sonntag, den 29. Juli 1956

Zwangloses Beisammensein der eingetroffenen Gäste mit Damen im „Hotel
Parkhaus“ ab 20.00 Uhr

Montag, den 30. Juli 1956

- 9.30 Uhr Begrüßung, Prof. Dr. G r a u , Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft
- 9.45 Uhr Einführungs-Vortrag Staatssekretär Dr. S o n n e m a n n , Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Bonn
- 10.15 Uhr Führung durch die Anstalt
Mittagspause
- 14.00 Uhr Vorträge
- Prof. Dr. R. G r a u , Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft
„Über die Notwendigkeit der Koordination der europäischen Fleischforschung“
- Dr. F. P. N i i n i v a a r a , Forschungsanstalt der Genossenschaftlichen
Schlachthöfe Finnlands
- „Erfahrungen über die volkswirtschaftliche Bedeutung der Forschung auf dem
Gebiete Fleisch“
- Prof. Dr. F. S c h ö n b e r g , Institut für Lebensmittelkunde und Milchhygiene
der Tierärztlichen Hochschule Hannover
„Bedeutung der Schlacht- u. Betriebshygiene für die Erzeugung von Fleischwaren“
- 19.30 Uhr Festabend mit Damen im „Hotel Parkhaus“

Dienstag, den 31. Juli 1956

- 9.00 Uhr Diskussionsvorträge
- J. W. B a r e t t a , Holland, Slagerproefstation Utrecht
„Fütterung und Qualität des Fleisches“
- Dr. L. S c h ö n , Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft
„Untersuchungen zur Frage Fütterung und Fleischqualität“
- Dr. E. H. C a l l o w , England, Low Temperature Research Station,
University of Cambridge
„Ten Year's Work on Meat at the Low Temperature Research Station, Cambridge“
- Dr. R. H a m m , Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft
„Adenosintriphosphorsäure und ihre Bedeutung für die Fleischqualität“

- ✓ Dr. L. Kötter, Institut für Nahrungsmittelkunde der Tierärztlichen Fakultät der Universität München
„Einfluß der Fleischzerkleinerung auf die Zustandsänderung der fibrillären Muskeleiweißkörper“

Mittagspause

- 14.00 Uhr ✓ Prof. Dr. M. Lerche, Institut f. Lebensmittelhygiene der Freien Universität Berlin
„Mikrobiotische Vorgänge bei der Wurstreifung“

Dr. F. P. Niinivaara, Finnland, Forschungsanstalt der Genossenschaftlichen Schlachthöfe Finnlands
„Neuere Erkenntnisse über die Rohwurstherstellung“

- ✓ Dr. L. Schnier, Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft
„Beitrag zur bakteriologischen Situation bei der Untersuchung von Rohwurstfehlfabrikaten“

Dr. D. A. A. Mossel, Holland, Central Institute for Nutrition Research T.N.O.
✓ „Probleme einer wissenschaftlich begründeten bakteriologischen Untersuchung von Fleischkonserven mit Hinweis auf deren Lösung“

- ✓ Dr. K. Coretti, Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft
„Ein Beitrag zur Technik der bakteriologischen Untersuchung von Fleischwaren und deren Zutaten“

✓ Dr. L. Leistner, Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft
„Gedanken zur Differenzierung der in der Fleischwirtschaft vorkommenden Keimarten“

- ✓ J. M. Olivant, England, Department of Veterinary Pathology, University of Liverpool
Thema vorbehalten

Mittwoch, den 1. August 1956

- 9.00 Uhr ^{Halle} Mag. O. Dahl, Schweden, Skanska Andelslakterier
„Die Kennzahlen und die Fettsäurezusammensetzung der Schlachtfette im Lichte neuerer Untersuchungen“

✓ Dr. A. Böhm, Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft
„Untersuchungen über die Eindringung von Kochsalz in Speck unter Berücksichtigung zolltariflicher Fragen“

- ✓ Dr. A. Mirna, Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft
„Untersuchungen über den Nachweis der Raffination von Schweineschmalz bzw. Zusatz von White Grease“

✓ Dz. Dr. phil. H. Fredholm, Schweden, Sveriges Slakteriförbund
„Der Einfluß der Fütterung mit Speiseabfällen auf Oxydationsreaktionen im Fettgewebe von Schweinen“

- ✓ Civ. Ing. M. Jul, Dänemark, Slagteriernes Forskningsinstitut
Thema vorbehalten
Über die elektrische Betäubung der Schweine
Mittagspause

- 14.00 Uhr ✓ Prof. M. Drieux, Frankreich, Ecole Nationale Vétérinaire
„La Composition et la teneur en eau des pâtés en boîtes“

- ✓ Dr. O. Fleischmann, Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft
„Erfahrungen beim papierchromatographischen Nachweis von Konservierungsmitteln in Fleischwaren“
- ✓ Dz. Dr. phil. H. Fredholm, Schweden, Sveriges Slakteriförbund
„Einige Untersuchungen über den Acetongehalt im Fleisch und im Blut von Schlachtieren“

Donnerstag, den 2. Aug. 1956

- 9.00 Uhr Prof. Dr. Ing. I. Kuprianoff,
„Die Möglichkeiten der Anwendung ionisierender Strahlen bei Fleisch und Fleischprodukten“
- ✓ Prof. Dr. habil. W. Giske, Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft
„Einflüsse der Erhitzungsverfahren auf die Qualität der Halbkonserven, insbesondere Dosenschinken“
- ✓ Dr. H. Wytttenbach, Schweiz, Fa. Bell, Basel
„Erfahrungen in der Fleischverarbeitung“
- ✓ Dr. H. Reuter, Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft
„Eine modifizierte Suspensionsmethode zur Bestimmung des Desinfektionswertes von Desinfektionsmitteln“

Im Anschluß an die Vorträge findet gegebenenfalls eine Omnibusfahrt durch das Fichtelgebirge statt.

◆ ◆ ◆

Die Dauer der Diskussionsvorträge soll auf höchstens 10 - 20 Minuten festgesetzt werden, damit ausreichend Zeit für Diskussionen bleibt.

Die Teilnehmer mit Ihren Damen sind beim Festabend am Montag, den 30. 7. 1956 Gäste der Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft.

Am Mittwoch, den 1. August 1956, ist Gelegenheit gegeben zum Besuch der Festspiele Bayreuth, Beginn der Aufführung „Fliegender Holländer“ 19.00 Uhr. Es steht nur eine beschränkte Anzahl von Karten zur Verfügung. Anmeldungen bitte ich umgehend an die Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft zu leiten. Einzelpreis je Karte DM 35.—

Für Herren, die mit dem Kraftfahrzeug anreisen, wird darauf hingewiesen, die Straße von Bamberg über Lichtenfels, Burgkunstadt (nicht über Hollfeld) zu benutzen.

R.GRAU

Über die Notwendigkeit der Koordination der europäischen
Fleischforschung.

F.P.NIINIVAARA

Erfahrungen über die Bedeutung der von der Finnischen Fleisch-
industrie Unterhaltenen Forschungsarbeit.

F.P.NIINIVAARA

Erfahrungen über die Bedeutung der von der finnischen Fleisch-
industrie unterhaltenen Forschungsarbeit.

J.W.BARETTA

Fütterung und Qualität des Fleisches.

L.SCHÖN

Untersuchungen zur Frage Fütterung und Fleischqualität.

E.H.CALLOW

Zehn Jahre Fleischforschung an der Low Temperature Research
Station, Cambridge.

R.HAMM

Adenosintriphosphorsäure und ihre Bedeutung für die Fleisch-
qualität.

M.Lerche

Mikrobiotische Vorgänge bei der Rohwurstreifung.

L.Schnier

Beitrag zur bakteriologischen Situation bei der Untersuchung
von Rohwurstfehlfabrikaten.

D.A.A.MOSSEL

Probleme einer wissenschaftlich begründeten bakteriologischen
Untersuchung von Fleischkonserven mit Hinweis auf deren Lösung.

K.CORETTI

Ein Beitrag zur Technik der bakteriologischen Untersuchung von Fleischwaren und deren Zutaten.

L.Leistner

Gedanken zur Differenzierung der in der Fleischwirtschaft vorkommenden Keimarten.

Olle DAHL

Die jahreszeitlichen Änderungen der Farbe und der Vitamin A-Wirkung der Schlachttierfette sowie deren gegenseitige Beziehung.

A.BÖHM

Untersuchungen über die Eindringung von Kochsalz in Speck unter Berücksichtigung zolltariflicher Fragen.

R.GRAU und A.MIRNA

Versuche über den Nachweis der Raffination von Schweineschmalz bzw. des Zusatzes von White Grease.

H.FREDHOLM

Der Einfluss der Fütterung mit Speiseabfällen von Schweinen.

Mogens JUL

Untersuchungen über die elektrische Betäubung der Schweine.

H.DRIEUX

Die Zusammensetzung und der Wassergehalt der Dosenpasteten.

O.FLEISCHMANN

Erfahrungen beim papierchromatographischen Nachweis von Konservierungsmitteln in Fleischwaren.

H.FREDHOLM

Einige Untersuchungen über Den Acetongehalt im Fleisch und im Blut von Schlachttieren.

W.GISSKE

Die Braunfleckigkeit der Tee- und Mettwürste.

H.WYTTENBACH

Erfahrungen in der Fleischverarbeitung.

H.REUTER

Eine modifizierte Suspensionsmethode zur Bestimmung des Desinfektionswertes von Desinfektionsmitteln.

M.S.POHJA

"Über die Veränderungen der Bakterienflora Während der Reifung der Rohwurst.

128/1956

7

Teilnehmerliste

2. Arbeitstagung europäischer Fleischforscher
in Kulmbach vom 30. Juli bis 2. August 1956

Lfd. Nr.	N a m e	Anschrift
1	Staatssekretär Dr. Sonnemann	Bonn, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft u. Forsten
2	Reg. Dir. Wittig	dto.
3	Ob.Reg.-u. Ob.Vet.Rat Dr. Bartels	dto.
4	Reg. Dir. Dr. Ringseisen	München, Bayer. Staatsministerium des Innern
5	Stellvertreter des Oberbürgermeisters	der Stadt Kulmbach
6	Schlachthofdirektor Dr. Arendt	Essen, Schlachthof
7	Tierarzt Dr. Baretta	Utrecht, Slogersproefstation
8	Dr. E. H. Callow	Cambridge, Low Temperature Research Station
9	Fil. lic. Olle Dahl	Malmö, Skanska Andelsslakterier
10	J. P. Daul	Straßburg
11	Prof. M. Drieux	Alfort, Ecole Nationale Vétérinaire
12	Ing. agr. B. L. Dumont	Jouy-en-Josas, Station de Recherches sur l'Élevage
13	Dipl. Ing. M. Enginger	Kremlin-Bicêtre, Laboratoire de la Société Géo
14	Präsident Epsetein	New York, First Spice Mixing Co.
15	R. Fevrier	Jouy-en-Josas, Institut National de la Recherche Agronomique
16	Dr. Fredholm	Stockholm, Sveriges Slakteriförbund
17	Dr. A. Glerum	Deventer, Lab. N. V. Thomassen & Drijver
18	Prof. Dr. Hennberg	Wien, Tierärztliche Hochschule
19	Chem. Ing. P. E. Jensen	Kopenhagen, Slagerilaboratoriet
20	Civ. Ing. M. Jul	Roskilde, Slageriernes Forskningsinstitut
21	Dr. Kelch	Berlin, Institut für Lebensmittelhygiene der Freien Universität
22	Prof. Dr. Keller	Gießen, Institut für tierärztliche Nahrungsmittelkunde der Justus-Liebig-Hochschule
23	Dr. Kinnas	Athen, Tierärztliche Lebensmittelkontr

Lfd. Nr.	Name	Anschrift
24	Dr. Kotter	München, Institut für Nahrungsmittelkunde der tierärztl. Fakultät
25	Prof. Dr. <u>Kuprianoff</u>	Karlsruhe, Bundesforschungsanstalt für Lebensmittelfrischhaltung
26	Prof. Dr. Lerche	Berlin, Institut für Lebensmittelhygiene der Freien Universität
27	Frau Dr. Lubieniecka von Schelhorn	München, Institut für Lebensmitteltechnologie und -Verpackung
28	Ing. agr. G. Mocquot	Joug-en-Josas, Station centrale de Technologie des Produits Animaux
29	Dr. Mossel	Utrecht, Central Institute for Nutrition Research T.N.O.
30	Dr. Niinivaara	Hämeenlinna, Forschungsanstalt der genossenschaftl. Schlachthöfe Finnland
31	Mag. phil. Pohja	dto.
32	Dr. Wyttenbach	Basel, Firma Bell
33	P. Zert	Paris, Centre Technique de la Salaison de la Charcuterie et des Conserves de Viandes

Von der Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft:

- 34 Frau Dr. Böhm
- 35 Dr. Coretti
- 36 Dr. Dutschke
- 37 Dr. Fleischmann
- 38 Prof. Dr. Giske
- 39 Prof. Dr. Grau
- 40 Dr. Hamm
- 41 Dr. Mirna
- 42 Dr. Muggenburg
- 43 Dr. Reuter
- 44 Dr. Schnier
- 45 Dr. Schön
- 46 Frl. Schultheiß
- 47 Dipl.-Landw. Schulte-Kortnack