

## 8 SCHRIFTUM

### 8.1 Für die Promotion verwendete Literatur

DE THIER, P. (2000)  
Microsoft droht Zerschlagung  
Berliner Zeitung, 14.01.00

DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFTS-GESELLSCHAFT (2000)  
DLG-Qualitätswettbewerb  
DLG-Prüfbestimmungen für Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Tiefkühlkost und Feinkost  
DLG-Verlags GmbH

HILDEBRANDT, G. (1990)  
Inhalt und Bedeutung der DLG-Qualitätsprüfungen  
Die Fleischerei 5, 401-405

HILDEBRANDT, G. und LOEWE-STANIENDA, B. (2000)  
Das Konzept der DLG-Leistungswettbewerbe  
Deutsche Lebensmittel Rundschau 96, 372-384

KOCH, S. (1999)  
JavaScript  
Einführung, Programmierung, Referenz  
dpunkt-Verlag; Heidelberg

TOLKSDORF, R. (1997)  
Die Sprache des Web: HTML 4  
Informationen aufbereiten und präsentieren im Internet  
dpunkt-Verlag; Heidelberg

SINELL, H.-J.; WEBER, A. und HAUPTMANN, S. (1984)  
Sensorische Qualitätsmerkmale von Fleischerzeugnissen,  
Prüfschemata zur Bewertung nach einer 5-Punkte-Skala  
Fleischwirtschaft 64, 29-32

STEENS, R. (1998)  
Untersuchungen zur Entwicklung eines computergestützten Lernprogrammes zum  
Thema Helminthologie bei Hund und Katze  
Diss. vet. med., FU Berlin

### 8.2 Für die Programmerstellung verwendete Literatur

AASGAARD, J. (1993)  
Farbstabilität bei verpackten Fleischerzeugnissen. Einfluss von Verpackungsmethoden, reduziertem Druck und Kohlenmonoxid in modifizierten Atmosphären auf die Farbstabilität von Brühwurst- und Kochwurstaufschnitt  
Fleischwirtsch. 73, 441-444

AMBROSIDIADIS, I. (1993)

Brühwürste. Die Wirkung von texturiertem Sojaweiß auf technologische und sensorische Eigenschaften

Fleischwirtsch. 73, 1128-1136

AMBROSIDIADIS, I.; VARELTZIS, K.; DRAGATIDOU, E.; GEORGAKIS, S.;

PAPAVERGOU, K. (1998)

Sojaweiß: Emulgierereigenschaften bei der Brühwurstherstellung

Fleischwirtsch. 78, 1304-1307

ANON (1984)

Technologie der Brühwurst

Herausgeber: Institut für Technologie der Bundesanstalt für Fleischforschung

Eigenverlag der Bundesanstalt für Fleischforschung

ANON (1989)

Genußsäuren und ihre Salze, Anwendung und Wirkung in Lebensmitteln

Herausgeber: Fachgruppe „Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie“ in der GDCh

Behr's Verlag, Hamburg

ISBN 3-925673-52-0

ANON (1990)

Zur Qualitätsverbesserung und -sicherung von Fleischerzeugnissen: Empfehlungen zur Herstellung von Brühwürsten

Fleischerei 41, 83-86

ANON (1993)

Ein Überblick: Gewürze und Zusatzstoffe für die Brühwurst-Herstellung

Fleischerei 44, 21-26

ANON (1994)

Kuttern mit cryogenen Kältemitteln

Fleischerei 45, 28

ANON (1994)

Deutsches Lebensmittelbuch, Leitsätze '94

Bundesanzeiger Verlagsges., Köln

ISBN 3-88784-569-2

BINDER, E. (1995)

Räuchern Fleisch, Wurst, Fisch

Ulmer Verlag, Stuttgart

ISBN 3-8001-6848-0

BITTERWOLF, G.; ZILLER, A. (1996)

Fachkunde für Fleischer, Band 2

Winklers Verlag, Darmstadt

ISBN 3-8045-5813-5

- BLUNK, H. C. (1992)  
Ascorbinsäure und Isoascorbinsäure. Vergleich der technologischen Eigenschaften bei der Verarbeitung in Fleisch- und Wurstwaren  
Fleischwirtsch. 72, 1494-1496
- BRAUER, H. (1988)  
Citrat als Kutterhilfsmittel. Eine Herausforderung an die Technologen  
Fleischwirtsch. 68, 954-957
- BRAUER, H. (1992)  
Fettreduzierte Brühwurst. Technologie zur Vermeidung eines zu festen gummiartigen Bisses  
Fleischwirtsch. 72, 449-450
- BRAUER, H. (1994)  
Brühwurstqualität. Einfluß von Brättemperatur, Messerwellenumdrehungen und Kutterzeit  
Fleischwirtsch. 74, 677-679
- BRAUER, H. (1999)  
Brühwurst-Technologie  
Deutscher Fachverlag, Frankfurt a. M.  
ISBN 3-87150-616-8
- BUCHMÜLLER, J; HOFFMANN, W. (1991)  
VARIOKUT<sup>®</sup>- und VARIOMIX<sup>®</sup>-Verfahren, Kälteanwendungen in Kutter- und Mischanlagen  
Fleischwirtsch. 71, 726-730
- DENK, G.; HONIKEL, K. O. (1986)  
Über die Wirkungsweise von Glyceridemulgatoren, Diphosphat und Citrat in Brühwurstbräten  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 92, 6907-6913
- DINKLAGE, H. (1988)  
In Form und Farbe besonders vielseitig: Beschichtete Textildärme  
Fleischerei 39, 716-717
- EBER, M.; MÜLLER, W.-D. (1998)  
Sprühgetrocknete Sojasoße als Geschmacksverstärker - Alternative oder Konkurrenz zu Glutamat?  
Fleischwirtsch. 78, 1276-1277
- EFFENBERGER, G. (1986)  
Würzung von Wurst bei Verwendung von Kunstdärmen  
Fleischwirtsch. 66, 538-542

FELDKAMP, H. (1998)  
Räuchern & Pökeln  
Ludwig Verlag, München  
ISBN 3-7787-3643-4

FELDKAMP, H.; WEILANDT, A. (1998)  
Schlachten und Würsten  
Ludwig Verlag, München  
ISBN 3-7787-3641-8

FISCHER, A.; SCHWEFLINGHAUS, M. (1988)  
Naturdärme Teil 1, Anatomie und Gewinnung  
Fleischerei 39, 10-14

FISCHER, A.; HÖGG, K. J. (1988)  
Brühwürste in der Leistungsprüfung. Hauptbericht über die DLG-Qualitätsprüfung  
Fleischwirtsch. 68, 1242-1248

FISCHER, A. (1989)  
Eigenschaften und Anforderungen an das Fettgewebe des Schweines: Die Verarbeitung von Schlachttierfetten  
Fleischerei 40, 383-389

FISCHER, A.; SCHAFFRIN, F.; GEHLEN, K. H. (1989)  
Die Herstellung von Brühwurst unter Stickstoffkühlung  
Fleischerei 40, 995-1000

FISCHER, A.; JAUD, D. (1990)  
Brühwürste; DLG-Qualitätsprüfung für Fleischerzeugnisse 1990  
Fleischwirtsch. 70, 1224-1238

FISCHER, A.; JAUD, D. (1991)  
Brühwürste; DLG-Qualitätsprüfung für Fleischerzeugnisse 1991  
Fleischwirtsch. 71, 1232-1248

FISCHER, A.; JAUD, D. (1992)  
Brühwürste; DLG-Qualitätsprüfung für Fleischerzeugnisse 1992  
Fleischwirtsch. 72, 1468-1476

FISCHER, A.; STEINMANN, R. (1993)  
Brühwürste; Hauptbericht über die DLG-Qualitätsprüfung 1993  
Fleischwirtsch. 73, 1232-1242

FISCHER, A.; STEINMANN, R. (1994)  
Brühwürste; Hauptbericht über die DLG-Qualitätsprüfung 1994  
Fleischwirtsch. 74, 1128-1134

FISCHER, A.; STEINMANN, R. (1995)  
Brühwürste; Hauptbericht über die DLG-Qualitätsprüfung 1995  
Fleischwirtsch. 75, 1182-1187

- FISCHER, A.; LEUTZ, U. (1996)  
Brühwürste; Hauptbericht über die DLG-Qualitätsprüfung 1996  
Fleischwirtsch. 76, 1080-1086
- FISCHER, A.; LEUTZ, U. (1997)  
Brühwürste; Hauptbericht über die DLG-Qualitätsprüfung 1997  
Fleischwirtsch. 77, 961-965
- FISCHER, A.; LEUTZ, U. (1998)  
Brühwürste; Hauptbericht über die DLG-Qualitätsprüfung 1998  
Fleischwirtsch. 78, 1130-1133.
- FISCHER, A.; GIBIS, M. (1999)  
Würzprobleme traten am häufigsten auf; DLG-Qualitätswettbewerb 1999 für Brühwürste  
Fleischwirtsch. 11/99, 41-44
- FREY, W. (1992)  
Die sichere Fleischwarenherstellung, Leitfaden für den Praktiker  
Holzmann Verlag, Bad Wörishofen  
ISBN 3-7783-0317-1
- FRIES, R. (1996)  
Mikrobiologie erhitzter Erzeugnisse  
in Fleisch und Fleischerzeugnisse (Hrsg. WEBER, H.)  
Behr's Verlag Hamburg  
ISBN 3-86022-236-8
- FUCHS, H.; GEMMER, H. (1995)  
Fachlexikon für Fleischer  
Deutscher Fachverlag, Frankfurt a. M.  
ISBN 3-87150-456-4
- GERHARDT, U. (1989)  
Verwendung von Kutterhilfsmitteln bei der Herstellung von Brühwürsten: Sind Kutterhilfsmittel notwendige Zusatzstoffe?  
Fleischerei 40, 1026-1030
- GERHARDT, U. (1990)  
Die Wirkung und Verwendung von Emulgatoren bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen: Die technologische Bedeutung von Emulgatoren  
Fleischerei 41, 45-47
- GRABEIN, P.; RAEUBER, H.-J. (1988)  
Zur Optimierung des Kutterprozesses. Untersuchungen zum Einfluß verschiedener Parameter auf den Energieverbrauch eines Schneidmischers  
Fleischwirtsch. 69, 423-426

- GRABOWSKA, J. (1986)  
Der Einfluß verschiedener Faktoren auf die Emulsionsstabilität von Brühwürsten  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 91, 6789-6793
- HAGER, J. (1988)  
Bearbeitung von Gefrierfleisch: Methoden der Zerkleinerung  
Fleischerei 39, 848-850
- HAMMER, G. F. (1985)  
Zusatzstoffe und Zusätze zu Brühwurst  
Fleischwirtsch. 65, 1451-1461
- HAMMER, G. F. (1989)  
Wirkung des Vormischens (preblending) auf Brühwursteigenschaften  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 104, 140-146
- HAMMER, G. F.; HÖFELSCHWEIGER, K. (1989)  
Wirkung der Feinstzerkleinerung auf Brühwursteigenschaften  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 104, 147-151
- HAMMER, G. F. (1991)  
Verarbeitung pflanzlicher Öle zu Brühwurst  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 112, 221-226
- HAMMER, G. F. (1992)  
Beeinflussung von Brühwursteigenschaften. Verzögerte Brätherstellung nach dem Mischen der Rohstoffe im Mischer  
Fleischwirtsch. 72, 671-684
- HAMMER, G. F. (1992)  
Beeinflussung von Brühwursteigenschaften. Gewebekörnung und Rohstofftemperatur beim Mischen vor einer Brätzerkleinerung mit Feinstzerkleinerungsmaschinen  
Fleischwirtsch. 72, 1477-1493
- HAMMER, G. F. (1992)  
Verarbeitung pflanzlicher Öle zu Brühwurst  
Fleischwirtsch. 72, 36-45
- HAMMER, G. F. (1993)  
pH-Wert-Modifizierung bei Brühwurst durch Zusatzstoffe  
Fleischwirtsch. 73, 1122-1127
- HAMMER, G. F. (1995)  
Ascorbat oder Isoascorbat zu Brühwurst?  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 128, 146-150
- HECHT, H.; MÜLLER, W.-D.; HECHELMANN, H. (1987)  
Die Ursachen der „schwarzen Flecken“ in Koch- und Brühwürsten  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 95, 7289-7292

- HÖGG, K.-J.; KOTTER, L. (1988)  
Zur Herstellung natriumreduzierter sowie natriumarmer Brühwürste  
Fleischwirtsch. 68, 8-19
- HÖGG, K.-J.; KOTTER, L. (1995)  
Physikalisch-chemischer Status von Brühwurstbrät und von Brühwurst  
Fleischwirtsch. 75, 1433-1437
- JAUD, D.; HERRMANN, K. (1992)  
Herstellung von Brühwürsten mit reduziertem Phosphatzusatz: Wie viel Phosphat muß sein?  
Fleischerei 43, 306-311
- KATSARAS, K.; LINKE, H. (1987)  
Deutung der Wirkung von Verarbeitungstechnologien mit dem Rasterelektronenmikroskop  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 96, 7434-7442
- KATSARAS, K. (1990)  
Morphologische Grundlagen der Qualität von Fleischerzeugnissen  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 110, 376-380
- KATSARAS, K. (1991)  
Morphologische Grundlagen der Qualität von Wurstwaren  
Fleischwirtsch. 71, 254-264
- KATSARAS, K. (1993)  
Funktionelle Eigenschaften von Sojaprotein in Brühwürsten  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 120, 190-199
- KEIM, H. (1999)  
Fachwissen Technologie, Band 2  
Deutscher Fachverlag, Frankfurt a. M.  
ISBN 3-87150-592-7
- KISSINGER, R. (1987)  
Emulgieren in Theorie und Praxis  
Fleischerei 38, 1058-1060
- KLETTNER, P.-G. (1985)  
Zerkleinerungstechnik bei Brühwurst  
Fleischwirtsch. 65, 22-30
- KLETTNER, P.-G.; OTT, G.; PÖLLEIN, H. (1986)  
Farbe und Farbhaltung von Brühwurstaufschnitten in der Ladentheke  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 92, 6956-6961

- KLETTNER, P.-G. (1990)  
Brühwurstherstellung mit flüssigem Stickstoff  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 108, 157-162
- KLETTNER, P.-G. (1991)  
Einfluß der Erhitzung auf Festigkeit und Farbe  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 112, 172-177
- KLETTNER, P.-G. (1992)  
Brühwurst. Einfluß der Erhitzung auf Festigkeit und Farbe  
Fleischwirtsch. 72, 1226-1230,
- KLETTNER, P.-G. (1995)  
Homogene Brühwurst. Bestimmung der Farbe mit Farbmessgeräten  
Fleischwirtsch. 75, 263-266
- KNECHT, J. (1986)  
Zusatzstoffe und Zusätze für die Brühwurstherstellung  
Fleischerei 37, 105-106
- KNEPPER, H. (1991)  
Leitfaden der Fleisch- und Wurstwarenherstellung  
Gerber Verlag, München  
ISBN 3-87249-163-6
- KNEPPER, H. (1991)  
Das ABC des Metzgers/Fleischers  
Gerber Verlag, München  
ISBN 3-87249-172-5
- KOCH, S. (1999)  
JavaScript: Einführung, Programmierung, Referenz  
dpunkt-Verlag, Heidelberg  
ISBN 3-932588-26-6
- KOCH, H.; FUCHS, H.; GEMMER, H. (1992)  
Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren  
Deutscher Fachverlag, Frankfurt a. M.  
ISBN 3-87150-369-X
- KOCH, H. (1982)  
Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren  
Verlagshaus Sponholz, Frankfurt a. M.  
ISBN 3-87150-369-X
- KRAUSSE, G.; KOTTER, L. (1987)  
Brühwürste in der Leistungsprüfung. Hauptbericht über die DLG-Qualitätsprüfung  
Fleischwirtsch. 67, 1342-1350

- KOTTER, L.; KRAUSSE, G. (1989)  
Brühwürste in der Leistungsprüfung. Hauptbericht über die DLG-Qualitätsprüfung  
Fleischwirtsch. 69, 1510-1524
- LANGE, W. G. K. (1988)  
Möglichkeiten zur Optimierung des Herstellungsprozesses: Wärmebehandlung von  
Brühwurst  
Fleischerei 39, 82-88
- LÜCKE, F.-K.; KLETTNER, P.-G. (1986)  
Wirkung von Ascorbinsäure-Oxidase bei Brühwurst mit verringertem Nitritzusatz  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 93, 7042-7047
- MEERPOHL, W.; KRESSE, K. (1988)  
Kritische Punkte bei der Brühwurstherstellung  
Fleischerei 39, 8-10
- MOISER, G.; NASS, W.; OBERLÄNDER, O. (1996)  
Fachkunde für Fleischer  
Westermann Schulbuchverlag, Braunschweig  
ISBN 3-14-201705-4
- MURMANN, D.; WENZEL, S. (1986)  
Der Einfluß von Blutplasmakonzentrat auf die Qualität von Brühwurst  
Fleischwirtsch. 66, 1106-1109
- MÜLLER, W.-D. (1985)  
Füllen und Räuchern bei Brühwurst  
Fleischwirtsch. 65, 287-303
- MÜLLER, W.-D.; WIRTH, F. (1988)  
Heißräucherung dünnkalibriger Brühwürstchen; I. Literaturübersicht  
Fleischwirtsch. 68, 174-181
- MÜLLER, W.-D.; WIRTH, F. (1988)  
Heißräucherung dünnkalibriger Brühwürstchen; II. Räucheranlagen  
Fleischwirtsch. 68, 309-314
- MÜNZ, S.; NEFZGER, W. (1996)  
HTML Referenz  
Franzis-Verlag, Feldkirchen  
ISBN 3-7723-7044-6
- NIERMANN, F. (1985)  
Eine vergleichende Betrachtung: Aufgeschlossenes Milcheiweiß und Natrium-  
diphosphat  
Fleischerei 36, 184-186

NITSCH, G. (1985)

Tips zur Herstellung von Brühwurst  
Fleischerei 36, 85-88

OELKER, P. (1988)

Elektronenoptische Beobachtungen über ultrastrukturelle Bedingungen der Fettemulgierung und Wasserbindung im Brühwurstbrät; 2. Untersuchungen über die ultrastrukturellen Bedingungen der Wasserbindung  
Fleischwirtsch. 68, 116-119

OELKER, P.; DEHMLOW, R. (1988)

Elektronenoptische Beobachtungen über ultrastrukturelle Bedingungen der Fettemulgierung und Wasserbindung im Brühwurstbrät; 3. Zur Theorie der Wasserbindung, Fettemulgierung und Ultrastrukturbildung  
Fleischwirtsch. 68, 502-507

PFEFFER, G. (1989)

Die Gewinnung, Lagerung und seine technologische Bedeutung: Die Verarbeitung von Blutplasma  
Fleischerei 40, 1020-1025

PRÄNDL, O.; EISENDLE, J. (1986)

Die Wirkung von Ascorbinsäure auf die Haltbarkeit von Brühwürsten  
Fleischerei 37, 484-490

PRÄNDL, O.; FISCHER, A.; SCHMIDHOFER, T.; SINELL, H.-J. (1988)

Fleisch - Technologie und Hygiene der Gewinnung und Verarbeitung  
Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart  
ISBN 3-8001-2135-2

REICHERT, J. E.; KRAFT, A.; VOGEL, U. (1986)

Kutterung bei konstant niedrigen Temperaturen: Verbesserung der Brühwurstbindung, Teil 1  
Fleischerei 37, 202-204

REICHERT, J. E.; KRAFT, A.; VOGEL, U. (1986)

Kutterung bei konstant niedrigen Temperaturen: Verbesserung der Brühwurstbindung, Teil 2, konstant niedrige Kuttertemperaturen durch direkte Kühlung mit CO<sub>2</sub>-Schnee  
Fleischerei 37, 319-324

REICHERT, J. E.; KRAFT, A.; VOGEL, U. (1986)

Kutterung bei konstant niedrigen Temperaturen: Verbesserung der Brühwurstbindung, Teil 3, konstant niedrige Kuttertemperaturen durch direkte Kühlung mit flüssigem Stickstoff  
Fleischerei 37, 509-514

REICHERT, J. E.; THUMEL, H.; LÜCHTFELD, G. (1988)  
Zur Pasteurisation von Fleischerzeugnissen  
Fleischerei 39, 199-203

REICHERT, J. E.; GERFER, H.; LATTNER, W. (1988)  
Wirkungsweise von unterschiedlichen Zusätzen: Optimale Kuttertemperaturen für  
Brühwurstbräte  
Fleischerei 39, 944-946

REICHERT, J. E. (1991)  
Untersuchungen am Beispiel von Brühwurst und Kochschinken: Die Optimierung von  
Wärmebehandlungsbedingungen  
Fleischerei 42, 786-790

REICHERT, J. E. (1992)  
Untersuchungen zur Herstellung von Brüh- und Kochwurst: Einfluß verschiedener  
Fettgewebe  
Fleischerei 43, 104-109

SEPHTON, S. W.; HONIKEL, K. O.; CLEGG, A. C. (1993)  
Feinzerkleinerte Brühwurst. Die Wirkung verschiedener Fettrohstoffe auf die  
Stabilität  
Fleischwirtsch. 73, 1222-1231

SESSELMANN, U.; BUDEMANN, A. (1995)  
Haltbarkeit von Brühwurst: Mehr Sicherheit durch den Einsatz von Genußsäuren  
Fleischerei 46, 94-96

SIELAFF, H. (1996)  
Technologie der Konservenherstellung  
Behr's Verlag, Hamburg  
ISBN 3-86022-280-5

SINELL, H.-J. (1992)  
Einführung in die Lebensmittelhygiene  
Verlag Paul Parey, Hamburg  
ISBN 3-489-53516-2

STEINMANN, R.; FISCHER, A. (1992)  
Brühwurstherstellung. Proteinlöslichkeit und Stabilität bei Brühwurstbrät in  
Abhängigkeit von Salzkonzentration, Stickstoffkühlung und Diphosphat  
Fleischwirtsch. 72, 1216-1226

STIBING, A. (1985)  
Erhitzen und Haltbarkeit von Brühwurst  
Fleischwirtsch. 65, 31-40

- STOLLE, A.; LUTZ, W. (1995)  
Qualitätssicherung: Überprüfung der Erhitzung bei der Pasteurisierung von Brühwurst  
Fleischwirtsch. 75, 17-19
- STUHLBERGER, L.; KOTTER, L. (1990)  
Die Verwendung von Sojaisolaten, Sojakonzentraten und Sojamehlen: Sojaweiß zur Herstellung von Brühwurst  
Fleischerei 41, 41-44
- TÄNDLER, K. (1985)  
Haltbarkeit und Vorverpackung bei Frischware  
Fleischwirtsch. 65, 561-571
- TROEGER, K.; WOLTERSDORF, W. (1985)  
Warmzerlegung - Einfluß auf Fleischbeschaffenheit und Verarbeitungseignung von Schweinefleisch  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 88, 6376-6382
- VÖSGEN, W.; MARTIN, N. (1989)  
Eigenschaften natriumarmer Brühwürste nach Kutterung unter Kühlung mit flüssigem Stickstoff  
Fleischwirtsch. 69, 1089-1096
- VÖSGEN, W. (1992)  
Brühwurst. Alternatives Herstellungsverfahren aus nicht schlachtwarmem Fleisch  
Fleischwirtsch. 73, 214-220
- WAGNER, H. (1989)  
Wirkungsort von Emulgatoren im Brühwurstbrät  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 104, 152-160
- WAGNER, H. (1991)  
Untersuchungen zur Stabilität und Verteilung von Emulgatoren in Brühwurstbrät.  
Fleischwirtsch. 71, 431-436
- WAHL, W. (1995)  
Ausgezeichnete deutsche Wurstrezepte  
Holzmann Buchverlag, Bad Wörishofen  
ISBN 3-7783-0371-6
- WINTER, R. (1985)  
Tips zur Herstellung autoklavierter Darmware  
Fleischerei 36, 218-219
- WINTER, R. (1986)  
Zur Herstellung von Brühwurst  
Fleischerei 37, 110-111

- WINTER, R. (1986)  
Mindesthaltbarkeit von Vakuumverpacktem Brühwurstaufschnitt  
Fleischerei 37, 14-15
- WINTER, R. (1986)  
Vorgänge bei der Wärmebehandlung von gepökelten Brühwaren  
Fleischerei 37, 178-180
- WINTER, R. (1987)  
Die klassischen Brätverfahren und Kuttern unter Vakuum: Herstellung von Brühwurst  
Fleischerei 38, 713-714
- WINTER, R. (1987)  
Zur Sicherung der mikrobiologischen Stabilität: Ungekühlt lagerfähige Brüh- und  
Kochwurst  
Fleischerei 38, 970-972
- WINTER, R. (1988)  
Aspekte zur Wärmebehandlung bei der Brühwurstherstellung: Vorgänge bei  
gepökelten Brühwaren  
Fleischerei 39, 79-82
- WIRTH, F. (1985)  
Brühwurst, Wasserbindung, Fettbindung, Strukturbildung  
Fleischwirtsch. 65, 10-20
- WIRTH, F. (1985)  
Pökeln: Farbbildung und Farbhaltung bei Brühwurst  
Fleischwirtsch. 65, 423-435
- WIRTH, F. (1986)  
Kochsalzverminderung bei Fleischerzeugnissen - Möglichkeiten und Grenzen  
Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach 92, 6914-6918
- WIRTH, F. (1988)  
Kochsalzverminderung bei Fleischerzeugnissen. Möglichkeiten und Grenzen  
Fleischwirtsch. 68, 947-952
- WIRTH, F.; LEISTNER, L.; RÖDEL, W. (1990)  
Richtwerte der Fleischtechnologie  
Deutscher Fachverlag, Frankfurt a. M.  
ISBN 3-87150-328-2