

8. Literaturverzeichnis

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung nach dem Fleischhygienegesetz und dem Geflügelfleischhygienegesetz (AVV Fleischhygiene - AVVFIH).

Vom 19. Februar 2002

Banz. Nr. 44a vom 5. März 2002, Jahrgang 54, 21-22

Ansorena, D.; De Peña, M.P.; Astiasarán, I.; Bello, J. (1997):

Colour Evaluation of Chorizo de Pamplona, a Spanish Dry Fermented Sausage: Comparison Between the CIE L*a*b* and the Hunter Lab with Illuminants D65 and C.

Meat Sci. 46, 313-318

Augustini, Chr.; Fischer, K. (1999):

Fleischreifung und sensorische Qualität.

Fleischwirtsch. 79 (12), 96-98

Bergann, T.; Schick, M.(1997):

Zur Charakterisierung der Farbe von Konsummilch anhand ihrer L*a*b*-Farbwerte; Beziehung zum Fettgehalt und zur Art der molkereitechnischen Bearbeitung.

DVG - 38. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG in Garmisch-Partenkirchen. Proceedings, Teil I, 271-278

Bergann, T.; Schick, M.(1998):

Signifikante Beziehung: Farbmessung beschreibt den Milchfettgehalt.

Lebensmitteltechn., 30 (6), 52-53

Berger-Schrund, Anni (1991):

Praktische Farbmessung: Ein Buch für Anfänger, eine Gedächtnisstütze für Könner.

Muster-Schmidt, Göttingen-Zürich

Bodis, K. ;Peschke, W. ;Eichinger, H.M. ;Schuster, M. ;Littmann, E. ;Wittmann, W. (1997):

Erfahrungen mit der Erfassung der Fettqualität beim Schwein unter LPA-Bedingungen.
Vortragstagung der DGfZ/GfT 1997 in Bonn, BLT-SD Nr. 999

Bollwahn, W. (1980):

Futtermittelvergiftungen.

in: Schulze, W. u.a. (Hrsg.): Klinik der Schweinekrankheiten.

Verlag M. & H. Scharper, Hanover, 190

Bongert, J. (1933):

in: Cuypers, J. (1934): Ikterus und Futtermittelgelbfärbung der Schlachttiere sowie ihre Diagnose auf chemischem Wege.

Med. vet. Diss., Tierärztliche Hochschule zu Berlin, 10

Brade, W. (2001):

Eutergesundheit, somatischer Zellgehalt und Milchqualität.

Tierärztl. Umschau 56, 470-476

Brunner, B.; Lukman, D.W.; Stolle, A. (1998):

Postmortale chemisch-physikalische Veränderungen wirtschaftlich bedeutsamer Schlachtnebenprodukte von Rindern.

Fleischwirtsch. 78 (5), 537-539

Chambers, P.G. (1974):

The use of Fouchet's Reagent on Serum as a Routine Test on Carcasses detained for Jaundice.

Rhodesian Veterinary Journal 5, 55-56

Chizzolini, R. u.a. (1996):

Lean Colour of Green and Matured Parma Hams. Comparative Evaluation and Technological Relevance of Sensory and Objective Data.

Meat Sci. 44, 159-172

CMA (1998):

Prüfsiegel-Programm "Rindfleisch".

"Deutsches Qualitätsfleisch".

Cuyper, J. (1934):

Ikterus und Futtermittelgelbfärbung der Schlachttiere sowie ihre Diagnose auf chemischem Wege.

Med.vet.Diss., Tierärztliche Hochschule zu Berlin

Dämmrich, K.; Loppnow, H. (1990):

Stoffwechselstörungen.

in: Stünzi, H.; Weiss, E.: Allgemeine Pathologie für Tierärzte und Studierende der Tiermedizin.

8. Aufl., Verlag Paul Parey, Berlin-Hamburg, 117-119

Denoyelle, C., Berny, F. (1999):

Objektive measurement of veal color for classification purposes.

Meat Sci. 53, 203-209

Dr. Lange (1999):

Produktinformation.

Dr. Bruno Lange GmbH & Co. KG, Düsseldorf

Falbe, J.; Regitz, M. (Hrsg.)(1998):

Römpp kompakt Basislexikon Chemie.

Georg Thieme Verlag Stuttgart-New York, Bd. 1 A-E, 342-344

Feldhusen, F. (1994):

Einflüsse auf die postmortale Farbveränderung der Oberfläche von Schweinemuskulatur.

Fleischwirtsch. 74 (9), 989-991

Feldhusen, F.; Reinhard, H.-J. (1994):

Farbveränderung der Oberfläche von Schweinemuskulatur bei verschiedenen relativen Kühlluftfeuchtigkeiten.

Fleischwirtsch. 74 (7), 765-768

Fleischmann, O. (1955):

Untersuchungen an gelben und weissen Rinderfetten.

Fleischwirtsch. 7 (12), 722-724

Fürll, M.; Schäfer, M. (1992):

Lipolyse und Hyperbilirubinämie - ein Beitrag zur Pathogenese des Ikterus.

Mh.Vet.-Med. 47 (4), 181-186

Gracey, J. F.; Collins, D. S. (1999):

Meat Hygiene.

10. Aufl., Bailliere&Tindall, London-Philadelphia-Toronto-Sydney-Tokyo, 309-310

Grau, R. (1954):

Das Problem der gelben Rinderfette.

Mitteilung der DLG 69, 736-740

Grünewald, Th. (1979):

Messung der Farbe und Festigkeit von Lebensmitteln.

Mitt. Geb. Lebensmittelhyg. 70, 97-106

Gürtler, H. (1987):

Ernährungsbedingte Erkrankungen von Ferkeln, Mast- und Zuchtschweinen.

in: Neudorf, R.; Seidel, H.: Schweinekrankheiten.

Kielstein, P.; Wohlfahrth, E. (Hrsg.).

3.Aufl., VEB Gustav Fischer Verlag, Jena, 84-96

Hoppe, R.; Kreuzer, W. (1973):

Möglichkeiten einer Ikterusschnelldiagnose am Schlachttierkörper während der Fleischuntersuchung.

Schlacht- und Viehhof-Zeitung. 73 (1), 16-23.

Irie, M. (1999):

Evaluation of Porcine Fat with Fiber-Optic Spectroscopy.

J. Anim. Sci. 77, 2680-2683

Junack, M. (1932):

Der echte Ikterus, ein wenig beachtetes Diagnostikum bei der Fleischvergifterinfektion der Schlachttiere.

Dt. Schlh. Ztg. 32, 298

Karsai, F.(1994):

Funktionsstörungen der Leber.

in: Hartmann, H.; Meyer, H.: Klinische Pathologie der Haustiere.

1. Aufl., Gustav Fischer Verlag, Jena-Stuttgart, 394-399

Klettner, P.-G.(1995):

Homogene Brühwurst. Bestimmung der Farbe mit Farbmessgeräten.

Fleischwirtsch. 75 (3), 263, 266, 284

Klettner, P.-G.; Stiebing, A.(1980):

Beitrag zur Bestimmung der Farbe bei Fleisch und Fleischerzeugnissen.

I. Einführung in die Grundlagen der Farbmessung.

Fleischwirtsch. 60 (11), 1970, 1972-1976, 2043

Klettner, P.-G.; Terstiege, H. (1999):

Bedeutung der Beleuchtung auf das Aussehen von Fleisch und Fleischerzeugnissen.

Fleischwirtsch. 79 (6), 91-94

Kögel, J.; Grabucker, Anna; Pickl, M.; Rutzmoser, K. (1997):

Entfärbung von gelb gefärbtem Körperfett bei Mastfärsen durch karotinarmer Ausmast.
Fleischwirtsch. 77 (2), 171-173

Kolb, E. (1966):

Die ernährungsphysiologische Bedeutung der Vitamine und die wichtigsten
Vitaminmangelkrankungen bei Mensch und Tier.

in: Hock, A. (Hrsg.): Vergleichende Ernährungslehre des Menschen und seiner Haustiere.
VEB Gustav Fischer Verlag, Jena, 153

Kolb, E.; Gürtler H. (1971):

Ernährungsphysiologie der landwirtschaftlichen Nutztiere.

VEB Gustav Fischer Verlag Jena, 187-192

Kolb, E. (1989):

Lehrbuch der Physiologie der Haustiere.

5. Aufl., VEB Gustav Fischer Jena

Kolb, E. (1991):

Beitrag in: Wiesner, E.; Ribbeck, Regina: Wörterbuch der Veterinärmedizin.

3.Aufl., VEB Gustav Fischer Verlag Jena, 757

Kolb, F. (1933):

Die Beurteilung der Wässrigkeit, der Gelbfärbung, der Geruchs- und
Geschmacksabweichungen und des Ausblutens des Fleisches.

Berliner Tierärztl. Wochenschr. Nr. 7, 106-109

Krüger, G. (1992):

Fettveränderungen.

in: Fehlhaber, K. und Janetschke, P. (Hrsg.):

Veterinärmedizinische Lebensmittelhygiene.

Gustav Fischer Verlag Jena, Stuttgart, 256-260

Kühne, D. (2000):

Die Bedeutung von Androstenon und Skatol für den Ebergeruch.

in: Aktuelles aus der Fleischforschung.

Fleischw. 80 (6), 82-83

Loos, H. (1989):

Farbmessung: Grundlagen der Farbmeterik und ihre Anwendungsbereiche in der Druckindustrie. Roland Golpon (Hrsg.)

Verlag Beruf + Schule, Itzehoe

Mielnik, J. (1982):

Einfluss der Rohstoffzusammensetzung auf Farbkennziffern feinerkleinerter Brühwürste.

I. Farbe, methodische Grundlagen ihrer Bestimmung und colorimetrische Berechnung.

Fleischwirtsch. 62 (5), 637-638, 641-643

Minolta

Betriebsanleitung Chromameter CR 300.

Minolta (1996):

Exakte Farbkommunikation, Vom Farbgefühl bis zur objektiven Messung.

Minolta GmbH, Ahrensburg

Mordenti, A.; Piva, G.; Della Casa, G. (1994):

Nutrition and Fat Quality in the Heavy Pig.

Alimentazione e qualita del grasso nel suino pesante.

Ital. J. Food Sci. 2, 141-155

Neumüller, A. (1972):

Römpps Chemie-Lexikon.

7. Aufl., Franckh'sche Verlagshandlung, W.Keller & Co., Stuttgart, 511-512

Oliver, M. A. u.a. (1997):

The Effect of Fat-enriched Diets on the Perineal Fat Quality and Sensory Characteristics of Meat from Rabbits.

Meat Sci. 47, 95-103

Ostertag, R. von (1955a):

Abnorme Färbung des Fettgewebes.

in: Schönberg, F.(Hrsg.): Lehrbuch der Schlachttier- und Fleischuntersuchung einschließlich der Tierärztlichen Lebensmittelüberwachung für Tierärzte und Studierende der Veterinärmedizin.

2.Aufl., F. Enke Verlag, Stuttgart, 303

Ostertag, R. von (1955b):

Ikterus.

in: Schönberg, F. (Hrsg.): Lehrbuch der Schlachttier- und Fleischuntersuchung einschließlich der Tierärztlichen Lebensmittelüberwachung für Tierärzte und Studierende der Veterinärmedizin.

2.Aufl., F. Enke Verlag, Stuttgart, 397

Pagan-Moreno, Maria J.; Gago-Gago, Maria A.; Perez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barbera, Maria E.; Rosmini, M.R.; Perlo, Flavia; Aranda-Catala, V. (1994):

Entstehung von Farbparametern während der Herstellung von "Chorizo".

Fleischwirtsch. 77 (7), 664-666

Pank, F. u.a. (2000):

Majoranfarbe als qualitätsbestimmendes Merkmal

Zusammenhang zwischen visueller Beurteilung und spektrometrischer Messung.

Fleischwirtsch. 80 (2), 89-93

Plonait, H. (1980a):

Magen- und Darmerkrankungen.

in: Schulze, W. u.a. (Hrsg.): Klinik der Schweinekrankheiten.

Verlag M. & H. Scharper, Hannover, 173-174

Plonait, H. (1980b):

Erkrankung des Blutes.

in: Schulze, W. u.a. (Hrsg.): Klinik der Schweinekrankheiten.

Verlag M. & H. Scharper, Hannover, 212-223

Pöhle, H.; Widell, St. (2001):

Untersuchungen zur Gefahr der Irreführung bei der Beleuchtung von Fleischwaren.

Fleischwirtsch. 81 (5), 202-204

Prändl, O. (1988):

Farbe.

in: Handbuch der Lebensmitteltechnologie.

Fleisch: Technologie und Hygiene der Gewinnung und Verarbeitung.

Ulmer Verlag, Stuttgart, 697-702

Preuß, B.; Kröll, H (1985):

Richtlinien zur Fleischuntersuchung.

VEB Gustav Fischer Verlag Jena, 140-142

Pribis, Vjera; Svrzic, Gordana (1995):

Farbbildung in Rohwürsten während der Herstellung - Einsatz moderner Farbmesssysteme bei der Untersuchung.

Fleischwirtsch. 75 (6), 819-821

Prost, E.; Nowakowski, Z. (1981):

Gelbfärbungen der Schlachttierkörper und ihre Differenzierung.

Mh. Vet. Med. 36 (12), 462-465

Puolanne, E. (1975):

Verfahren zur Messung der Farbe von Brühwurst.

Fleischwirtsch. 55 (9), 1261-1264, 1267

Reinisch, F. (1987):

Nährstoffbedarf männlicher Jungschweine und Jungeber (Besamungsanwärter).

in: Neudorf, R.; Seidel, H.: Schweinekrankheiten.

Kielstein, P.; Wohlfahrth, E. (Hrsg.)

3.Aufl., VEB Gustav Fischer Verlag, Jena, 69-75

Robinson, J. T. R. (1975):

Beef carcasse icterus: an evaluation of diagnostic methods in terms of visual assessment.
J. South-African-Vet. Ass. 46 (3), 281-283.

Rotaru, G.; Costin, M. G.; Amarfi, R.; Predoiu, J. (1992):

Einsatz der trichromatischen Colorimetrie in der Farbbestimmung des Käses.
DMZ, Lebensmittelind. Milchwirtsch. 113 (35):, 1028-1030

Sandersleben, J.; Dämmrich, K.; Dahme, E. (1989):

Pathologische Histologie der Haustiere.
3. Aufl., VEB Gustav Fischer Verlag Jena, 27-29, 184-185

Scharner, E.; Schiefer G. (1996):

Farbmetrische Untersuchungen am Musculus longissimus dorsi von Schlachtschweinen.
Fleischwirtsch. 76 (11), 1120-1124

Scharner, E.; Müller, Th.; Domel, G. (1997):

Versuche zur Farbmessung am Musculus dorsi am Ende der Schlachtphase.
Tierärztl. Umsch. 52, 286-289

Scheibner, G. (1991):

Beitrag in: Wiesner, E.; Ribbeck, Regina: Wörterbuch der Veterinärmedizin.
3. Aufl., VEB Gustav Fischer Verlag, Jena, 877

Schönberg, F.; Zietzschmann, O. (1958):

Die Ausführung der tierärztlichen Fleischuntersuchung.
5. Aufl., Paul Parey Verlag, Berlin-Hamburg, 109-110

Schubring, R.; Oehlschläger, J. (1996):

Fisch als Lebensmittel.
Bewertung der Farbe von frischen und tiefgefrorenen Räucherlachsseiten mittels objektiver Farbmessung.
Inf. Fischwirtsch. 43(2), 81-84

Schulz, L.-Cl. (1990):

Lehrbuch der Allgemeinen Pathologie für Tierärzte und Studierende der Veterinärmedizin.
10. Aufl., Enke Verlag Stuttgart, 197-199

Seybt, J. (1986):

Schlachtier-und Fleischuntersuchung.
2. Aufl., VEB Fischer Verlag Jena, 34-47

Stiebing, A.; Klettner, P.-G. (1980):

Beitrag zur Bestimmung der Farbe bei Fleisch und Fleischerzeugnissen.
II. Praktische Erfahrungen mit dem Elrephomat DFC 5.
Fleischwirtsch. 60 (12), 2179-2180, 2182-2183, 2208

Van Oeckel, M. J.; Warnants, Nathalie; Boucqué, Ch. V. (1998):

Measurement and prediction of pork colour.
Meat Sci. 52 (1999), 347-354

**Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen Untersuchungen beim
Verkehr mit Fleisch (Fleischhygiene-Verordnung - FIHV).**

Vom 29. Juni 2001.
Banz. Teil 1 Nr. 32 vom 4.Juli 2001, 1389-1391

Vogtmann, H.; Prabucki, A.L.(1970):

Zur Bestimmung der Carotinoide im Dotter von Hühnereiern.
Z. Lebensmittelunters. und Forsch. 144 (2), 101-104

Warnants, Nathalie; Van Oeckel, Monique J.; Boucqué, Ch. V. (1996):

Incorporation of Dietary Polyunsaturated Fatty Acids in Pork Tissues and its Implications for
the Quality of the End Products.
Meat Sci., 44, 125-144