

Programm

Anmeldung

5. Dezember

14:20 h Begrüßung

Prof. K. Schellander, Universität Bonn

14:30 h Pork meat quality traits in an international market

Dr. E. Knol, IPG, Niederlande

15:15 h Drip loss in pork – influence and relationship to further meat quality traits

Dr. K. Fischer, BAFF, Kulmbach

16:00 h Kaffeepause

16:15 h Genetic aspects concerning drip loss and water holding capacity of porcine meat

A. Brings, Universität Bonn

17:00 h DNA-marker and drip loss

Dr. G. Otto, Universität Kiel

17:45 h Ende

6. Dezember

8:30 h New frontiers in understanding drip loss: recent insights on the role of postmortem muscle biochemistry

Dr. E. Huff-Lonergan, Iowa State University, USA

9:15 h Structural and functional genomics to elucidate the genetic background of micro-structural and biophysical muscle properties in the pig

Dr. K. Wimmers, FBN, Dummerstorf

10:00 h Kaffeepause

10:15 h NMR and the waterholding issue

Dr. H. Bertram, Danmarks Jordbrugs Forskning, Dänemark

11:00 h Nutritional influences on pork drip loss

Dr. J. Apple, University of Arkansas, USA

11:45 h Ausklang

Drip Loss and Water Holding Capacity of Porcine Meat

Name: _____

Institution: _____

Straße: _____

Ort: _____

Tel.: _____

Fax: _____

Es wird keine Tagungsgebühr erhoben.

Bitte melden Sie sich bis zum 1. Dezember 2005 an:

Lehr- und Forschungsschwerpunkt

„Umweltverträgliche und

Standortgerechte Landwirtschaft“

Endenicher Allee 15

53115 Bonn

Fax: 02 28/73-17 76

E-Mail: usl@uni-bonn.de