



Liste der Publikationen und Vorträge aus dem Projekt „Fleischverarbeitung“ der Jahre 2004 – 2009

Liste des publications et des conférences du projet „Transformation de la viande“ des années 2004 - 2009



Bild: Stefan Schlüchter

Inhaltsverzeichnis / *Tables des matières*

1. Wissenschaftliche Publikationen (referenziert) / <i>Publications scientifiques (référéncées)</i>	2
2. Wissenschaftliche Publikationen (ALP Science) / <i>Publications scientifiques (ALP Science)</i> .	3
3. Tagungsbeiträge / <i>Contributions pour des congrès</i>	4
4. Doktor- und Studentenarbeiten / <i>Thèses de doctorat et travaux des étudiants</i>	7
5. Praxisartikel / <i>Articles pour la pratique</i>	8
6. Vorträge und Präsentationen / <i>Conférences et présentations</i>	17
7. Medienmitteilungen / <i>Communiqués de presse</i>	22

1. Wissenschaftliche Publikationen (referenziert) / *Publications scientifiques (référéncées)*

- HADORN R., BEUTLER E., SCHLÜCHTER S., EBERHARD P., SILACCI P., SCHERRER D., 2009: Einsatz von Schweinsrüssel in Saucisson vaudois. *Agrarforschung*, **16**(11-12), 460-465.
- HUGENSCHMIDT G., HADORN R., GUGGISBERG D., SILACCI P., SCHERRER D., SCHEEDER M., WENK C., 2009:
- Destructurations in cooked-cured ham – Chemical and physical characterisation of defects in processed products. *Fleischwirtschaft International China*, **1**, 69-72.
 - Destructurations in cooked-cured ham – Chemical and physical characterisation of defects in processed products. *Fleischwirtschaft International*, **24**(2), 55-59.
 - Chemische und physikalische Charakterisierung von Destrukturierungen in Kochschinken. *Fleischwirtschaft*, **89**(1), 86-91.
- ISOLINI D., WEISHAUPT C., EGGER C., BADERTSCHER R., HADORN R., 2009: Isolierung von potenziellen Starterkultur-Stämmen aus spontan gegärten Rohwürsten aus der Schweiz. *Fleischwirtschaft*. (akzeptiert)
- SCHLICHTERLE-CERNY H., OBERHOLZER D., SOTTNIKOVA I., SCHEEDER M.R.L., HADORN R., 2009: Composés volatils dans des produits carnés avec une concentration élevée en acides gras polyinsaturés oméga-3. *Viandes & Produits Carnés*, **27**(4), 127-129.
- SCHMID A., 2009: The role of meat fat in the human diet. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. (akzeptiert)
- SCHMID A., 2009: Bioaktive Substanzen in Fleisch und Fleischprodukten. *Fleischwirtschaft*, **7**, 83-90.
- SCHMID A., AMPUERO S., BÜTIKOFER U., SCHERRER D., BADERTSCHER R., HADORN R., 2009:
- Nutrient composition of Swiss cooked sausages. *Fleischwirtschaft International*, **6**, 61-64.
 - Die Zusammensetzung von Brühwürsten Schweizer Herkunft. *Fleischwirtschaft*, **10**, 98-102.
- SCHMID A., BADERTSCHER R., COLLOMB M., DUBOIS S., GUGGISBERG D., SCHERRER D., HADORN R., 2009: Die Zusammensetzung von Rohwürsten Schweizer Herkunft. *Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene*, **100**, (akzeptiert).
- SCHMID A., COLLOMB M., HADORN R., 2009:
- Fatty acid composition of Swiss cooked sausages. *Fleischwirtschaft International*, **5**, 56-59.
 - Die Fettsäurezusammensetzung diverser Schweizer Brühwürste. *Fleischwirtschaft*, **11**, 101-104.
- FRANKE B.M., HADORN R., BOSSET J.O., GREMAUD G., KREUZER M., 2008: Is authentication of the geographic origin of poultry meat and dried beef improved by combining multiple trace element and oxygen isotope analysis? *Meat Science*, **80**, 944-947.
- FRANKE B.M., HALDIMANN M., GREMAUD G., BOSSET J.O., HADORN R., KREUZER M., 2008: Element signature analysis – its validation as a tool for geographic authentication of the origin of dried beef and poultry meat. *Eur. Food Res. Technol.*, **227**, 701-708.
- FRANKE B.M., KOSLITZ S., MICAUX F., PIANTINI U., MAURY F., PFAMMATTER E., WUNDERLI S., GREMAUD G., BOSSET J.O., HADORN R., KREUZER M., 2008: Tracing the geographic origin of poultry meat and dried beef with oxygen and strontium isotope ratios. *Eur. Food Res. Technol.*, **266**, 761-769.
- HADORN R., SCHLÜCHTER S., GUGGISBERG D., MESSADENE-CHELALI J., PICCINALI P., 2008: Cervelat-Herstellung mit Rinderdärmen verschiedener Herkunft. *Agrarforschung*, **15**(9), 428-433.
- HADORN R., EBERHARD P., GUGGISBERG D., PICCINALI P., SCHLICHTERLE-CERNY H., 2008: Effect of fat score on the quality of various meat products. *Meat Science*, **80**, 760-765.

- SUTER M. et HADORN R., 2007: Saucisses de Lyon - fabrication sans additifs dotés de numéros E et avec une teneur réduite en sel. *Viandes & Produits Carnés*, **26**(6), 189-192. (*publiert im Oktober 2008*)
- FRANKE B.M., HALDIMANN M., REIMANN J., BAUMER B., GREMAUD G., HADORN R., BOSSET J.O., KREUZER M., 2007: Indications for the applicability of element signature analysis for the determination of the geographic origin of dried beef and poultry meat. *Eur. Food Res. Technol.*, **225**, 501-509.
- HADORN R., PICCINALI P., SUTER M., 2007:
- Fettreduktion in Brühwürsten mittels Inulinzusatz. *Agrarforschung*, **14**(5), 194-199.
 - Utilisation de l'inuline pour réduire la graisse dans la charcuterie échaudée. *Revue suisse d'agriculture*, **39**(5), 244-248.
- HUGENSCHMIDT G., HADORN R., SUTER M., SCHEEDER M.R.L., WENK C., 2007:
- Anteil und Schweregrad destrukturierter Zonen in Kochschinken. *Fleischwirtschaft*, **9**, 100-103.
 - Qualité du jambon cuit - Fréquence et degré de gravité des zones déstructurées dans le jambon cuit. *Viandes & Produits Carnés*, **26**(6), 183-187. (*publiert im Oktober 2008*)
- SHINTU L., CALDARELLI S., FRANKE B.M., 2007: Selection of molecular markers for the geographic origin of dried beef meat by HR-MAS NMR spectroscopy. *Meat Science*, **76**(4), 700-707.
- FRANKE B.M., ZIOLKO T., LUGINBÜHL W., GREMAUD G., HADORN R., BOSSET J.O., KREUZER M., 2006: Untersuchungen zur Bestimmung der geografischen Herkunft von Rindstrockenfleisch mittels NIR-Spektroskopie. *Mitt. Lebensm. Hyg.*, **97**(5), 345-347.
- SCHMID A., 2006: Einfluss von Nitrat und Nitrit aus Fleischerzeugnissen auf die Gesundheit des Menschen. *Ernährungs-Umschau*, **53** (12), 490-495.
- SCHMID A., COLLOMB M., SIEBER R., BEE G., 2006: Conjugated Linolenic Acid in Meat and Meat Products: A Review. *Meat Science*, **73** (1), 29-41.
- FRANKE B.M., GREMAUD G., HADORN R., KREUZER M., 2005: Geographic origin of meat - elements of an analytical approach to its authentication. *Eur. Food Res. Technol.*, **221**, 493-503.

2. Wissenschaftliche Publikationen (ALP Science) / Publications scientifiques (ALP Science)

- HUGENSCHMIDT G., GUGGISBERG D., CUTHBERT-STEVEN J., HADORN R., 2009: Mikroskopische, rheologische und physikalische Charakterisierung von Strukturfehlern bei Kochschinken. *ALP science*, Nr. 532, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- SCHMID A., 2009: Bioaktive Substanzen in Fleisch und Fleischprodukten. *ALP science*, Nr. 529, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- SCHMID A., AMPUERO S., BÜTIKOFER U., SCHERRER D., BADERTSCHER R., HADORN R., 2009: Zusammensetzung diverser Schweizer Brühwürste. *ALP science*, Nr. 531, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- HADORN R., 2008: 54th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST):
- Informations scientifiques et techniques. *ALP science*, No. 528, Agroscope Liebefeld-Posieux.
 - Technisch-wissenschaftliche Informationen. *ALP science*, Nr. 527, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- CHATELAIN Y., GUGGISBERG D., DUFÉY P.A., VERGÈRES G., HADORN R., 2007: Farbmessung an Fleisch- und Fleischerzeugnissen. *ALP science*, Nr. 507, Agroscope Liebefeld-Posieux.

- HADORN R., 2007:
- 53rd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) – Technisch-wissenschaftliche Informationen. ALP science, Nr. 510d, Agroscope Liebefeld-Posieux.
 - 53rd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) – Informations scientifiques et techniques. ALP science, Nr. 510f, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- HADORN R. und DUFÉY G., 2007: 52. International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST). ALP science, Nr. 506, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- SCHMID A., 2007: Fett aus Fleisch und Fleischerzeugnissen in der Ernährung des Menschen. ALP science, Nr. 511, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- ISOLINI D., HUMMERJOHANN J., ROETSCHI A., BERTHOUD H., 2007: Isolierung und Charakterisierung von Mikroorganismen aus spontan gegärten Schweizer Rohwürsten. ALP science, Nr. 508, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- EBERHARD P., HADORN R., FREHNER P., 2005:
- Qualitätsschwankungen in Waadtländer Rohwürsten (Saucisson vaudois, Saucisse aux choux vaudoise, Boutefas). ALP science, Nr. 487, Agroscope Liebefeld-Posieux.
 - Variations de qualité dans les produits de la charcuterie vaudoise (saucisson vaudois, saucisse aux choux vaudoise, boutefas). ALP science, Nr. 486, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- HADORN R., EBERHARD P., GUGGISBERG D., ISOLINI D., PICCINALI P., SCHLICHTERLE-CERNY H., 2005: Oberflächenkultur für Salami. ALP science, Nr. 492, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- HADORN R. und VERGÈRES G., 2005: 51. International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) - Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung, Nr. 489. ALP science, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- SCHMID A., 2005: Salz in der Ernährung des Menschen mit spezieller Berücksichtigung der Fleischerzeugnisse. ALP science, Nr. 491, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- SCHMID A., 2005: Auswirkungen des mit der Nahrung aufgenommenen Salzes auf die Gesundheit des Menschen. ALP science, Nr. 490, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- HADORN R., 2004: 50. International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) - Neues und Interessantes aus der internationalen Fleischforschung. ALP science, Nr. 480, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- HUMMERJOHANN, J., 2004: Fleischfermentation. ALP science, Nr. 482, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- HUMMERJOHANN, J., 2004: Reduktion oder Ersatz von Nitrit in fermentierten Fleischprodukten. ALP science, Nr. 483, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- ZEHNTNER, U. und HADORN, R., 2004: Fleischstarterkulturen in der Schweiz - eine Übersicht. ALP science, Nr. 484, Agroscope Liebefeld-Posieux.

3. Tagungsbeiträge / Contributions pour des congrès

- HADORN R., SCHLÜCHTER S., COLLOMB M., BADERTSCHER R., HUMMERJOHANN J., 2009: Gas formation in vacuum-packed beef - a new-old phenomenon? Proceedings of the 55th International Congress of Meat Science and Technology, August 16-21, Copenhagen, Denmark, 1351-1354. (Short Paper und Poster PE8.15)
- HUGENSCHMIDT G., HADORN R., SCHEEDER M., WENK C., 2009:
- Effect of early and ultimate pH in raw ham on destructured zones in cooked cured ham. Proceedings of the 55th International Congress of Meat Science and Technology, August 16-21, Copenhagen, Denmark, 531-533. (Short Paper und Poster PE4.24)

- Einfluss des früh-postmortalen und des End-pH-Werts im Rohmaterial auf das Auftreten von Destrukturierungen in Kochschinken. 1st Swiss FoodTec Day vom 15. Mai 2009 in Schlieren. (Poster)
 - Einfluss des früh-postmortalen und des End-pH-Werts im Rohmaterial auf das Auftreten von Destrukturierungen in Kochschinken. Von der Billigmarke zur Spezialität: Beitrag der Tierernährung in der Labelproduktion. Fachtagung vom 5. Mai 2009. Schriftenreihe des Institutes für Nutztierwissenschaften der ETH Zürich, Band 31, 76-79. (Abstract+Poster)
- SCHEEDER M.R.L., HUGENSCHMIDT G., PEREZ J., JOSEPH M., 2009: Wirkungsvoll aber nur begrenzt tauglich - eine pragmatische Methode zur Vermeidung von Destrukturierungen in Schweineschinken. Von der Billigmarke zur Spezialität: Beitrag der Tierernährung in der Labelproduktion. Fachtagung vom 5. Mai 2009. Schriftenreihe des Institutes für Nutztierwissenschaften der ETH Zürich, Band 31, 80-82. (Abstract+Poster)
- FRANKE B.M., HADORN R., BOSSET J.O., GREMAUD G., KREUZER M., 2008: Opportunities and limitations of the analytical determination of the geographic origin of poultry meat and dried beef. 54th International Congress of Meat Science and Technology, August 10-15, Cape Town, South Africa, Congress-CD, Poster 9.5. (Paper+Poster)
- HADORN R., PICCINALI P., GUGGISBERG D., SUTER M., 2008: Inulin-induced fat reduction in lyoner sausages. 54th International Congress of Meat Science and Technology, August 10-15, Cape Town, South Africa, Congress-CD, Poster 3B.8. (Paper+Poster)
- HUGENSCHMIDT G., GUGGISBERG D., SILACCI P., SCHERRER D., SCHEEDER M.R.L., WENK C., HADORN R., 2008:
- Physico-chemical characterisation of destructured zones in cooked hams. 54th International Congress of Meat Science and Technology, August 10-15, Cape Town, South Africa, Congress-CD, Poster 3B.7. (Paper+Poster)
 - Chemische und physikalische Charakterisierung von Destrukturierungen in Kochschinken. Globalisierung und Klimawandel: Verändern sie die Tierernährung in der Schweiz? Fachtagung vom 6. Mai 2008. Schriftenreihe des Institutes für Nutztierwissenschaften der ETH Zürich, Band 30, 124-127. (Paper+Poster)
- SCHMID A., SCHERRER D., AMPUERO S., BADERTSCHER R., BÜTIKOFER U., HADORN R., 2008: Nährwertprofil von vier Schweizer Brühwurstersorten. Geniessen und trotzdem gesund leben - und das ein Leben lang, XII. Dreiländertagung der SGE-DGE-ÖGE, ETH Zürich, 5./6. September 2008, Posterpräsentationen, 95-97.
- FRANKE B.M., HADORN R., BOSSET J.O., GREMAUD G., KREUZER M., 2007: Determining the geographic origin of poultry meat and dried beef by a combination of element and oxygen isotope analyses. Proceedings of 53rd International Congress of Meat Science and Technology, August 5-9, Beijing, China, G. Zou and W. Zhang (eds.), China Agricultural University Press (ISBN 978-7-81117-239-3), 577-578. (Abstract+Poster)
- FRANKE B.M., IRMLER S., HADORN R., BOSSET J.O., GREMAUD G., KREUZER M., 2007: Aromastoffe in Rindstrockenfleisch – ein Weg zur Bestimmung der geografischen Herkunft? Futterbewertung im Umbruch? Fachtagung vom 9. Mai 2007. Schriftenreihe des Institutes für Nutztierwissenschaften der ETH Zürich, Band 29, 165-167. (Abstract+Poster)
- HADORN R., NÄPFLIN B., SUTER M., JAVOR QVORTRUP J., 2007: Einsatz von Milchproteinen in Lyonern ohne Phosphatzusatz. Futterbewertung im Umbruch? Fachtagung vom 9. Mai 2007. Schriftenreihe des Institutes für Nutztierwissenschaften der ETH Zürich, Band 29, 176-179. (Abstract+Poster)
- HUGENSCHMIDT G., HADORN R., SCHEEDER M., WENK C., 2007: Destrukturierungen in Kochschinken aus schweizerischen Fleischverarbeitungsbetrieben. Futterbewertung im Umbruch? Fachtagung vom 9. Mai 2007. Schriftenreihe des Institutes für Nutztierwissenschaften der ETH Zürich, Band 29, 168-171. (Abstract+Poster)

- SCHLICHTERLE-CERNY H., OBERHOLZER D., SOTTNIKOVA I., SCHEEDER M.R.L., HADORN R., 2007:
- Volatiles in meat products with elevated n-3 fatty acid contents. Proceedings of 53rd International Congress of Meat Science and Technology, August 5-9, Beijing, China, G. Zou and W. Zhang (eds.), China Agricultural University Press (ISBN 978-7-81117-239-3), 291-292. (Abstract+Poster)
 - Volatiles in meat products with elevated n-3 fatty acid contents. Futterbewertung im Umbruch? Fachtagung vom 9. Mai 2007. Schriftenreihe des Institutes für Nutztierwissenschaften der ETH Zürich, Band 29, 172-175. (Abstract+Poster)
- SCHNELL C., FRANKE B.M., HADORN R., BOSSET J.O., GREMAUD G., KREUZER M., 2007: Proving the geographic origin of dried beef meat by NIR-analysis? 13th International Conference on Near Infrared Spectroscopy (ICNIRS) vom 15.-21. Juni 2007 in Umeå-Vasa, Sweden & Finland, Poster C:25. (Abstract+Poster)
- FRANKE B.M., KHERADMANDAN S., LUGINBÜHL W., GREMAUD G., BOSSET J.O., HADORN R., KREUZER M., 2006: Bestimmung der geografischen Herkunft von Rindtrockenfleisch mittels NIR-Untersuchungen. Jahresversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie vom 14./15. September 2006, Solothurn. (Abstract+Poster)
- FRANKE B.M., HADORN R., BOSSET J.O., HALDIMANN M., GREMAUD G., PIANTINI U., PFAMMATTER E., KREUZER M., 2006: Untersuchungen zur Bestimmung der geografischen Herkunft von Rindstrocken- und Pouletfleisch mittels Element- und Isotopenanalysen. Tierernährungsforschung zwischen wissenschaftlichem Anspruch und praktischer Relevanz. Fachtagung vom 10. Mai 2006. Schriftenreihe des Institutes für Nutztierwissenschaften der ETH Zürich, Band 28, 180-183. (Abstract+Poster)
- FRANKE B.M., HALDIMANN M., BÜTIKOFER U., GREMAUD G., HADORN R., KREUZER M., 2006: Investigations on the use of trace elements for authentication of the origin of poultry and beef. Book of Abstracts, 10. Symposium Vitamine und Zusatzstoffe in der Ernährung von Mensch und Tier, 28./29. Sept. 2005, Friedrich-Schiller-Universität, Jena/Thüringen, 405-408. (erschieden im Februar 2006)
- HADORN R., EBERHARD P., GUGGISBERG D., PICCINALI P., SCHLICHTERLE-CERNY H., SCHERRER D., BEE G., 2006:
- Influence de l'indice de graisse sur la qualité de quatre produits carnés. Proceedings der 11èmes Journées des Sciences de Muscle et Technologies de la Viande, 4 et 5 octobre 2006 - Clermont-Ferrand, France, 255-256. (Abstract+Poster)
 - Effect of fat score on the quality of various meat products. Proceedings of the 52nd International Congress of Meat Science and Technology, August 7-12, 2006 - Dublin, Ireland, 237-238. (Abstract+Poster)
 - Einfluss der Fettzahl auf die Qualität von vier ausgewählten Fleischprodukten. Tierernährungsforschung zwischen wissenschaftlichem Anspruch und praktischer Relevanz. Fachtagung vom 10. Mai 2006. Schriftenreihe des Institutes für Nutztierwissenschaften der ETH Zürich, Band 28, 155-159. (Abstract+Poster)
- HADORN R., SUTER M., QVORTRUP JAVOR J., 2006: Salt-reduced Lyoners without ingredients declared by E-numbers. Proceedings of the 52nd International Congress of Meat Science and Technology, August 7-12, 2006 - Dublin, Ireland, 435-436. (Abstract+Poster)
- HUGENSCHMIDT G., HADORN R., SCHEEDER M.R.L., WENK C., 2006: Scheibenzusammenhalt von Kochschinken – Grundlagen und aktuelle Probleme aus der Praxis. Tierernährungsforschung zwischen wissenschaftlichem Anspruch und praktischer Relevanz. Fachtagung vom 10. Mai 2006. Schriftenreihe des Institutes für Nutztierwissenschaften der ETH Zürich, Band 28, 184-187. (Abstract+Poster)
- HUMMERJOHANN J., ROHRER C., WEISHAUP T., NYFFENEGGER J., ISOLINI D., HADORN R., 2006: Staphylococci as starter cultures for fermented raw sausages: screening for nitrate reductase activity. 65. Jahrestagung der Schweizerischen Gesellschaft für Mikrobiologie, 7.-8. März 2006, Lausanne, Poster P25, 97.

SCHLICHTERLE-CERNY H., 2006:

- Warum schmeckt Fleisch so gut? 7. Proviande-Symposium "Fleisch in der Ernährung": Fleisch und Fett. Kultur-Casino, Bern, 15. November 2006, 41-46.
- Pourquoi la viande a-t-elle si bon goût? 7ème symposium "La viande dans l'alimentation": Viande et gras. Kultur-Casino, Berne, 15 novembre 2006, 43-48.
- Perché la carne è così buona? VII° simposio "La carne nell'alimentazione": Carne e grassi. Kultur-Casino, Berna, 15 novembre 2006, 41-45.

SUTER M., HADORN R., QVORTRUP JAVOR J., 2006: Salzreduzierte Lyoner ohne Zutaten mit E-Nummern. Tierernährungsforschung zwischen wissenschaftlichem Anspruch und praktischer Relevanz. Fachtagung vom 10. Mai 2006. Schriftenreihe des Institutes für Nutztierwissenschaften der ETH Zürich, Band 28, 188-191. (Abstract+Poster)

HADORN R., EBERHARD P., GUGGISBERG D., ISOLINI D., PICCINALI P., SCHLICHTERLE-CERNY H., 2005: An alternative surface culture for salami. 51st International Congress of Meat Science and Technology, August 7-12, 2005 – Baltimore, Maryland USA.

- ICoMST Proceedings - Research Posters, 1041-1045. (auf CD)
- Poster T65, Poster Book, 51-52.

FRANKE B.M., HALDIMANN M., BÜTIKOFER U., GREMAUD G., HADORN R., KREUZER M., 2005: Investigations on the use of trace elements for authentication of the origin of poultry and beef. Book of Abstracts, 10. Symposium Vitamine und Zusatzstoffe, 28./29. Sept. 2005, Friedrich-Schiller-Universität Jena, 18.

HADORN R. und EBERHARD P., 2005: Qualität von ausgewählten Fleischerzeugnissen in Abhängigkeit der Fettzahl – erste Ergebnisse. Schweinehaltung 2005, Unterlagen zur Tagung vom 28./29. Juni 2005 in Sursee. Landwirtschaftliche Beratungszentrale, Lindau.

4. Doktor- und Studentenarbeiten / *Thèses de doctorat et travaux des étudiants*

BRÄNDLI M., 2009: Fettreduktion in Wurstwaren. Bachelorarbeit ZHAW, Wädenswil (Betreuung: J. Javor Qvortrup (ZHAW), P. Eberhard (ALP) u. R. Hadorn (ALP))

HUGENSCHMIDT G., 2009: Spezifische Variation der Beschaffenheit von Kochschinken. Dissertation Nr. 18489, ETH Zürich. (Doktorvater: Prof. C. Wenk, Koreferenten: Prof. M. Kreuzer (ETH), M. Scheeder (Suisag-SHL) u. R. Hadorn (ALP))

BALLESTREM-FRANKE B.M., 2008: Authentication of the geographic origin of meat: an analytical approach based on poultry breast fillet and dried beef. Dissertation Nr. 17971, ETH Zürich. (Doktorvater: Prof. M. Kreuzer, Betreuung: G. Gremaud (BAG), J.O. Bosset u. R. Hadorn (ALP))

NÄPFLIN B., 2007: Einsatz von verschiedenen Milchproteinen in phosphatfreien Brühwürsten. Diplomarbeit, Hochschule Wädenswil (Dozentin: J. Javor Qvortrup, Betreuung ALP: R. Hadorn, M. Suter).

NYFFENEGGER J., 2007: Characterisation of protein degradation in cooked-cured hams. Diplomarbeit, ETH Zürich (Dozent: Prof. Dr. C. Wenk, Betreuung ALP: P. Silacci, G. Hugenschmidt).

NICOL G., 2006: Développement de langages sensoriels pour le salami et la viande bovine. Masterarbeit, Ensbaana Dijon (Dozent: B. Colas, Betreuung ALP: P. Piccinali).

SUTER M., 2006: Lyoner ohne Zusatzstoffe mit E-Nummern. Diplomarbeit, Hochschule Wädenswil (Dozentin: J. Javor Qvortrup, Betreuung ALP: R. Hadorn).

KELLER C., 2005: Optimisation de l'emploi de nitrate et nitrite dans les produits de salaison crus, en particulier le jambon cru. Semesterarbeit, Hochschule Wallis, Sitten (Dozent: M. Wüst).

- REIMANN J., 2005: Fleisch-Kennzahlen zur Bestimmung der Herkunftsauthentizität. Semesterarbeit, Hochschule Wädenswil (Dozentin: B. Baumer, Betreuung ALP: R. Hadorn, B. Franke).
- STÖCKLI D., 2005: Verwertung von geruchsbelastetem Eberfleisch. Diplomarbeit, Schweizerische Hochschule für Landwirtschaft (Dozent: P. Spring, Betreuung ALP: R. Hadorn).

5. Praxisartikel / *Articles pour la pratique*

BACHMANN H.P., 2009:

- Neue Leiterin der Forschung für die Fleischverarbeitung. Fleisch und Feinkost, **18**, 9.
- Nouvelle responsable pour la transformation de la viande. Viande et traiteurs, **18**, 21.
- Nuova responsabile della ricerca per la trasformazione della carne. Carne et commestibili, **18**, 29.

BACHMANN H.P., 2009:

- Wichtige News vom F&E-Konsortium Swiss Food Research - Mitfinanzierung von Innovationen. Fleisch und Feinkost, **8**, 16.
- Informations importantes du consortium F&E de Swiss Food Research - Promotion de l'innovation. Viande et traiteurs, **8**, 26.

BALLESTREM-FRANKE B., HADORN R., GREMAUD G., KREUZER M., 2009:

- Neue Methoden zur Prüfung der Herkunft von Geflügelfleisch und Rindstrockenfleisch. Fleischwirtschaft, **89**(1), 31.
- Mit Analyse Fleischherkunft bestimmen. *alimenta*, **7**, 26-27.

EBERHARD P., SCHLÜCHTER S., GUGGISBERG D., HADORN R., 2009:

- Transglutaminase als Phosphatersatz? allgemeine fleischerzeitung, **23**, 18.
- Transglutaminase als Phosphatersatz in Brühwürsten? Fleisch und Feinkost, **8**, 20-21.
- De la transglutaminase pour remplacer le phosphate dans les saucisses échaudées? Viande et traiteurs, **8**, 24-25.

HADORN R., 2009:

- 55th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) – Aktualitäten aus der internationalen Fleischforschung.
 - * Teil 1: Fleisch und Feinkost, **21**, 13-15.
 - * Teil 2: Fleisch und Feinkost, **22**, 12-13.
 - * Teil 3: Fleisch und Feinkost, **23**, 14-15.
 - * Teil 4: Fleisch und Feinkost, **24**, 10-11.
- 55th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) – Thèmes actuels en matière de recherche internationale sur la viande.
 - * Partie 1: Viande et traiteurs, **22**, 29-31.
 - * Partie 2: Viande et traiteurs, **23**, 42-43.
 - * Partie 3: Viande et traiteurs, **24**, 46-48.
 - * Partie 4: Viande et traiteurs, **25**, 30-31.
- 55th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) – Attualità dalla ricerca internazionale sulla carne.
 - * 1a parte: Carne e commestibili, **22**, 39-41.
 - * 2e parte: Carne e commestibili, **23**, 54-55.
 - * 3e parte: Carne e commestibili, **25**, 37-39.
 - * 4e parte: Carne e commestibili, **26** (*im Druck*).

HADORN R., 2009:

- Schwarzwälder Schinken – ein Qualitäts-Produkt. Foodaktuell, **23**, 8.
- Jambons de la Forêt Noire – haute qualité. Foodaktuell, **23**, 20.

HADORN R., 2009:

- Schweineschlachtung in Dänemark – ein Blick über die Grenzen. Foodaktuell, **20**, 4-5.
- Abattage des porcs au Danemark – coup d'oeil au-delà des frontières. Foodaktuell, **20**, 12-13.

HADORN R., 2009: Aktualitäten aus dem Projekt Fleischverarbeitung von Agroscope Liebefeld-Posieux. Mailletter 3/2009 vom 17.12.2009 aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Agroscope Liebefeld-Posieux (an ca. 750 Adressaten versandt).

HADORN R., 2009: Aktualitäten aus dem Projekt Fleischverarbeitung von Agroscope Liebefeld-Posieux. Mailletter 2/2009 vom 14.10.2009 aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Agroscope Liebefeld-Posieux (an ca. 750 Adressaten versandt).

HADORN R., 2009: Aktualitäten aus dem Projekt Fleischverarbeitung von Agroscope Liebefeld-Posieux. Mailletter 1/2008 vom 28.5.2009 aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Agroscope Liebefeld-Posieux (an ca. 650 Adressaten versandt).

HADORN R. und EBERHARD P., 2009:

- 44. Kulmbacher Woche - Aktuelles aus der deutschen Fleischforschung. Fleisch und Feinkost, **11**, 16-17.
- 44e semaine de Kulmbach - l'actualité de la recherche allemande sur la viande. Viande et traiteurs, **11**, 26-27.

PICCINALI P., NICOL G., MESSADENE-CHELALI M., 2009:

- Standardisierte sensorische Sprache für Salami. ALP aktuell, **33**, 1-4.
- Langage sensoriel standardisé pour le salami. ALP actuel, **33**, 1-4.

RICHARD M. und SCHLÜCHTER S., 2009:

- Höchste Hygieneforderungen bei Fleisch und Lebensmitteln - Hygienegerechte Ausführung von Antriebstechnik für sensible Anlagen. Foodaktuell, **5**, 5-6.
- Conditions d'hygiène élevées pour la viande et les denrées alimentaires - conception conforme aux prescriptions d'hygiène des systèmes de transmission placés dans des secteurs de production sensibles. Foodaktuell, **5**, 19-20.

SCHLICHTERLE-CERNY H., 2009: Warum schmeckt Fleisch so gut? Fleisch und Feinkost, **12**, 8-9.

SCHLÜCHTER S., 2009:

- Leitfaden zum Kennzeichnen von vorverpacktem Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen. ALPforum, **74d**, 1-16.
- Guide pour l'étiquetage de viande préemballée, de préparations de viande et de produits à base de viande. ALPforum, **74f**, 1-16.

SCHLÜCHTER S., EBERHARD P., HADORN R., 2009:

- Einfluss von Schüsselfüllmenge und Abnutzungsgrad der Messer auf die Brühwurstqualität. Fleisch und Feinkost, **20**, 14-15.
- Influence du degré de remplissage de la cuve et du degré d'usure des couteaux sur la qualité des saucisses échaudées. Viande et traiteurs, **20**, 32-33.
- Influenza del grado di riempimento della vasca e del grado di usura dei coltelli sulla qualità delle salsicce scottate. Carne et commestibili, **21**, 38-39.

SCHLÜCHTER S., EBERHARD P., HADORN R., 2009:

- Gemüsepulver als Salpeterersatz in Rohwürsten? Fleisch und Feinkost, **15**, 12-13.
- De la poudre de légumes pour remplacer le salpêtre dans les saucisses crues? Viande et traiteurs, **16**, 18-19.
- Polvere di verdure per sostituire il salnitro nelle salsicce crude? Carne et commestibili, **16**, 28-29.

SCHMID A., 2009:

- Roh- und Brühwürste tragen zu unserer Vitaminversorgung bei. Foodaktuell, **21**, 3+12.
- Les saucisses crues et échaudées contribuent à l'apport en vitamines. Foodaktuell, **21**, 16-17.
- Contributo degli insaccati all'apporto vitaminico. Foodaktuell, **21**, 19-21.

SCHMID A., 2009:

- Selen - zwischen Lebensnotwendigkeit und Toxizität. Fleisch und Feinkost, **13**, 12-13.
- Sélénium - entre nécessité et toxicité. Viande et traiteurs, **13**, 34-35.

SCHMID A., 2009:

- Bioaktive Substanzen in Fleisch und Fleischprodukten. Die Mutterkuh, **3**, 29-31.
- Substances bioactives dans la viande et les produits carnés. La Vache Mère, **3**, 29-31.
- Bioaktive Substanzen in Fleisch und Fleischprodukten. Foodaktuell, **11**, 3-4.
- Substances bioactives dans la viande et les produits carnés. Foodaktuell, **10**, 20-21.
- Sostanze bioattive nella carne e nei prodotti a base di carne, Foodaktuell, **10**, 23-24.

HADORN R., 2008:

- Aktuelle Themen aus der internationalen Fleischforschung - 54th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST).
 - * Teil 1: Fleisch und Feinkost, **22**, 10-11.
 - * Teil 2: Fleisch und Feinkost, **23**, 7-9.
 - * Teil 3: Fleisch und Feinkost, **24**, 8-9.
 - * Teil 4: Fleisch und Feinkost, **25**, 17-18.
- Sujets d'actualité concernant la recherche internationale sur la viande - 54th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST).
 - * partie 1: Viande et traiteurs, **22**, 30-31.
 - * partie 2: Viande et traiteurs, **23**, 28-29.
 - * partie 3: Viande et traiteurs, **24**, 24-25.
 - * partie 4: Viande et traiteurs, **25**, 28-29.
- Temi attuali dalla ricerca internazionale sulla carne - 54th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST).
 - * 1a parte: Carne e commestibili, **22**, 42-43.
 - * 2a parte: Carne e commestibili, **23**, 38-39.
 - * 3a parte: Carne e commestibili, **24**, 34-35.
 - * 4a parte: Carne e commestibili, **25**, 41-42.

HADORN R., 2008:

- Nitrat/Nitrit - erlauben Studien eine Neubeurteilung? foodaktuell, **14**, 1-3.
- Nitrate/nitrite - de nouvelles études permettent-elles une réévaluation? foodaktuell, **14**, 13-14.

HADORN R., 2008:

- Marktentwicklungen von Fleisch und Fleischprodukten im internationalen Umfeld
 - * Teil 1: Fleisch und Feinkost, **12**, 8-9.
 - * Teil 2: Fleisch und Feinkost, **13**, 7.
- Evolution des marchés de la viande et des produits carnés à l'échelle internationale
 - * 1ère partie: Viande et traiteurs, **12**, 30-31.
 - * 2ème partie: Viande et traiteurs, **13**, 25.
- Evoluzione dei mercati della carne e dei prodotti carnei su scala internazionale
 - * 1a parte: Carne e commestibili, **12**, 44-45.
 - * 2a parte: Carne e commestibili, **13**, 33.

HADORN R., 2008:

- Osmofood® - ein neues Verfahren zur Verarbeitung von Rindfleisch. foodaktuell, **8**, 8.
- Osmofood® - un nouveau procédé de transformation de la viande de boeuf. foodaktuell, **8**, 16-17.

HADORN R., 2008:

- Jamón Ibérico – ein Fleischerzeugnis im obersten Preissegment. Fleisch und Feinkost, **1**, 1-2.
- Jamón Ibérico – un produit carné dans un segment de prix supérieur. Viande et traiteurs, **1**, 15-16.

- Jamón Ibérico – un prodotto carneo in un segmento di prezzo superiore. Carne e commestibili, **1**, 21-22.
- HADORN R., 2008: Aktualitäten aus dem Projekt Fleischverarbeitung von Agroscope Liebefeld-Posieux. Mailletter 2/2008 vom 17.12.2008 aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Agroscope Liebefeld-Posieux (an ca. 650 Adressaten versandt).
- HADORN R., 2008: Aktualitäten aus dem Projekt Fleischverarbeitung von Agroscope Liebefeld-Posieux. Mailletter 1/2008 vom 26.6.2008 aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Agroscope Liebefeld-Posieux (an ca. 600 Adressaten versandt).
- HADORN R. und SCHLÜCHTER S., 2008: 43. Kulmbacher Woche vom 6./7. Mai 2008 – Tagungsbericht. Persönliche Mitteilung. Agroscope Liebefeld-Posieux, http://www.db-alp.admin.ch/de/publikationen/pub_detail.php?id=16937&PHPSESSID=3427d60033eb63ab5fba5c9576f8e92e.
- HADORN R., SCHLÜCHTER S., COLLOMB M., BADERTSCHER R., HUMMERJOHANN J., 2008:
 - Kälteliebende Keime führen zu Bombagen: Gasbildung in vakuumverpacktem Rindfleisch – ein neues Phänomen? *afz Journal* Oktober, p. 8.
 - Gasbildung in vakuumverpacktem Rindfleisch – ein neues Phänomen? *Fleisch und Feinkost*, **13**, 8-9.
 - Formation de gaz dans la viande de bœuf emballée sous vide – un nouveau phénomène? *Viande et traiteurs*, **13**, 26-27.
 - Formazione di gas nella carne di manzo imballata sotto vuoto – un nuovo fenomeno? *Carne e commestibili*, **13**, 34-35.
- HADORN R., SCHLÜCHTER S., GUGGISBERG D., MESSADENE-CHELALI J., PICCINALI P., 2008:
 - Herstellung von Cervelas mit Rinderkranzdärmen aus unterschiedlichen Lieferländern. *Fleisch und Feinkost*, **17**, 1-8.
 - Fabrication de cervelas avec des boyaux courbes de bœuf provenant de différents pays fournisseurs. *Viande et traiteurs*, **17**, 23-26.
 - Fabbricazione di cervelas con budelli curvi di bovino provenienti da diversi paesi fornitori. *Carne e commestibili*, **19**, 39-42.
- HUGENSCHMIDT G. und SCHEEDER M., 2008: Destrukturierungen im Schinken - aktueller Stand der Abklärungen. *Suisseporcs Informationen*, **10**, 15-17.
- KREUZER M., GREMAUD G., HADORN R., 2008: Nouvelles méthodes d'attestation d'origine pour la viande de volaille et de la viande séchée de boeuf. *Revue suisse d'agriculture*, **40(6)**, 255-256.
- ROSSETTI A. und SCHLÜCHTER S., 2008: Agroscope Liebefeld-Posieux - auch im Dienste der Fleischwirtschaft. *foodaktuell*, **8**, 1-4.
- SCHLÜCHTER S. und HADORN R., 2008:
 - Einfluss des Füllgrades der Blitzschüssel auf die Qualität einer Brühwurst. *Fleisch und Feinkost*, **25**, 19-21.
 - Influence du degré de remplissage de la cuve du blitz sur la qualité d'une saucisse échaudée. *Viande et traiteurs*, **25**, 30-32.
 - Influenza del livello di riempimento della vasca del blitz sulla qualità di una salsiccia scottata. *Carne e commestibili*, **26**, 31-33.
- SCHLÜCHTER S. und HADORN R., 2008:
 - Mögliche Alternativen zur bisherigen Cervelashaut. *Fleisch und Feinkost*, **2**, 4-8.
 - Peaux pour cervelas: alternatives possibles. *Viande et traiteurs*, **3**, 23-24.
 - Pelle per cervelas: alternative possibili. *Carne e commestibili*, **3**, 32-33.
- SCHMID A., 2008:
 - Brühwürste als Nährstofflieferanten. *Alimenta*, **22**, 34-35.
 - Welche Nährstoffe liefern Brühwürste? *foodaktuell*, **24**, 3-4.
 - Des saucisses échaudées suisses en tant que fournisseurs de nutriments. *foodaktuell*, **24**, 18-19.

SCHMID A., 2008:

- Gicht ist nicht nur eine Frage des Alters - was sind Purine? Fleisch und Feinkost, **7**, 1-2.
- L'hyperuricémie et la goutte à cause des purines - que sont les purines? Viande et traiteurs, **8**, 24-25.
- La gotta non è legata soltanto all'età - cosa sono le purine? Carne e commestibili, **8**, 33-34.

SCHMID A., 2008:

- Ein Mammut auf dem Speiseplan: Die Rolle von Fleisch in der menschlichen Evolution. foodaktuell, **6**, 1-3.
- Du mammoth au menu : le rôle de la viande dans l'évolution humaine. foodaktuell, **6**, 16-17.

SCHMID A. und SCHÄPPI G., 2008:

- Problematik Nahrungsmittelallergie. Fleisch und Feinkost, **18**, 10-11.
- La problématique des allergies alimentaires. Viande et traiteurs, **18**, 28-29.
- La problematica delle allergie alimentari. Carne e commestibili, **19**, 46-47.

DUFEY P.A. und HADORN R., 2007:

- 52nd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) - Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung (Teil 1). Fleisch und Feinkost, **8**, 1-5.
- 52nd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) - Recherche internationale sur la viande: Quoi de neuf? (partie 1). Viande et traiteurs, **9**, 12-14.
- 52nd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) - Ricerca internazionale sulla carne: Cosa c'è di nuovo (Parte 1). Carne e commestibili, **9**, 17-19.

EBERHARD P., SUTER M., HADORN R., 2007:

- Milchproteine als Alternative zum Phosphateinsatz in Brühwürsten? Fleisch und Feinkost, **45**, 14-15.
- Les protéines lactiques comme alternative à l'utilisation de phosphate dans les saucisses échaudées? Viande et traiteurs, **45**, 40-41.
- Le proteine lattiche come alternativa all'impiego del fosfato nelle salsicce scottate? Carne e commestibili, **46**, 31-32.

EBERHARD P., SUTER M., HADORN R., 2007:

- Variation des Salzgehaltes von Saucisson vaudois. Fleisch und Feinkost, **25**, 1-2.
- Variation de la teneur en sel dans les saucissons vaudois. Viande et traiteurs, **27**, 11-12.
- Variazione del tenore di sale nel Saucisson Vaudois. Carne e commestibili, **27**, 17-18.

HADORN R., 2007:

- 53rd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) - Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung
 - * Teil 1: Fleisch und Feinkost, **37**, 12-13.
 - * Teil 2: Fleisch und Feinkost, **38**, 10-11.
 - * Teil 3: Fleisch und Feinkost, **39**, 10-11.
- 53rd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) - Thèmes actuels en matière de recherche internationale sur la viande
 - * partie 1: Viande et traiteurs, **40**, 16-17.
 - * partie 2: Viande et traiteurs, **42**, 18-19.
 - * partie 3: Viande et traiteurs, **43**, 24-25.
- 53^o International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) – Temi attuali in materia di ricerca internazionale sulla carne
 - * Parte 1: Carne e commestibili, **48**, 22-23.
 - * Parte 2: Carne e commestibili, **49**, 22-23.
 - * Parte 3: Carne e commestibili, **50**, 26-27.

HADORN R., 2007:

- Aktuelles aus der Fleischforschung in Frankreich. metzger + wurster, **13**, 1-4.
- L'actualité de la recherche sur la viande en France. le boucher + charcutier, **13**, 11-12 et **14**, 11.

HADORN R., 2007: Aktualitäten aus dem Projekt Fleischverarbeitung von Agroscope Liebefeld-Posieux. Mailletter 2/2007 vom 5.7.2007 aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Agroscope Liebefeld-Posieux (an ca. 360 Adressaten versandt).

HADORN R., 2007: Aktualitäten aus dem Projekt Fleischverarbeitung von Agroscope Liebefeld-Posieux. Mailletter 1/2007 vom 23.5.2007 aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Agroscope Liebefeld-Posieux (an ca. 340 Adressaten versandt).

HADORN R. und DUFÉY P.A., 2007:

- 52nd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) - Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung
 - * Teil 2: Fleisch und Feinkost, **9**, 1-5.
 - * Teil 3: Fleisch und Feinkost, **10**, 1-5.
- 52nd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) - Recherche internationale sur la viande: Quoi de neuf?
 - * partie 2: Viande et traiteurs, **10**, 17-19.
 - * partie 3: Viande et traiteurs, **11**, 13-14.
- 52nd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) - Ricerca internazionale sulla carne: Cosa c'è di nuovo
 - * Parte 2: Carne e commestibili, **10**, 21-23.
 - * Parte 3: Carne e commestibili, **11**, 19-20.

HADORN R., PICCINALI P., SUTER M., 2007:

- Inulin zur Fettreduktion in Lyonern geeignet? metzger + wurster, **10**, 4-6.
- L'inuline convient-elle pour réduire la graisse dans les saucisses de Lyon? le boucher + charcutier, **12**, 10-12.

HADORN R., SCHLÜCHTER S., BURKHARDT R., EBERHARD P., 2007: ALP an der Mefa 2007 / ALP à la Mefa 2007. Persönliche Mitteilung vom 27. November 2007, ALP-Homepage (www.db-alp.admin.ch/de/publikationen/docs/pub_HadornR_2007_16775.pdf), Agroscope Liebefeld-Posieux.

HADORN R. und SUTER M., 2007: 42. Kulmbacher Woche vom 17./18. April 2007 – Tagungsbericht. Persönliche Mitteilung vom 8. Juni 2007, ALP-Homepage (www.db-alp.admin.ch/de/publikationen/docs/pub_HadornR_2007_16586.pdf), Agroscope Liebefeld-Posieux.

HUGENSCHMIDT G., HADORN R., SUTER M., SCHEEDER M., WENK C., 2007:

- Destrukturierungen in Kochschinken - Ergebnisse einer Praxiserhebung. metzger + wurster, **21**, 12-13.
- Défauts de structure dans le jambon cuit – résultats d'un sondage réalisé au niveau pratique. le boucher + charcutier, **22**, 15-17.

NICOL G. und PICCINALI P., 2007: Standardisierung des sensorischen Vokabulars – eine Sprache für Salami. DLG-Test Lebensmittel, **3**, 28-29.

NICOL G. und PICCINALI P., 2007:

- Die sensorische Analyse am Beispiel von Salami. Fleisch und Feinkost, **17**, 16-18.
- L'analyse sensorielle à l'exemple de salami. Viande et traiteurs, **17**, 22-24.
- L'analisi sensoriale nell'esempio del salame. Carne e commestibile, **21**, 22-24.

SCHLICHTERLE-CERNY H., 2007: Perché la carne ha un sapore così buono? Carne e commestibile, **15**, 18-20.

SCHMID A., 2007:

- Vitamin B12: von Rindsleber, Nobelpreisen und Vegetariern. Fleisch und Feinkost, **45**, 16-17.

- Vitamine B12: foie de boeuf, Prix Nobel et végétariens. Viande et traiteurs, **45**, 42-43.
- Vitamina B12: a proposito di fegato di manzo, premi Nobel e vegetariani. Carne e commestibili, **46**, 29-30.

SCHMID A., 2007:

- Keine Angst vor dem Cholesterin im Essen! Fleisch und Feinkost, **28**, 7.
- Le cholestérol présent dans les aliments ne doit pas inspirer de crainte! Viande et traiteurs, **29**, 17.
- Niente paura per il colesterolo nel cibo! Carne e commestibili, **30**, 19.

SCHMID A., 2007:

- Nicht alle Trans-Fettsäuren in den gleichen Topf werfen. Metzger + Wurst, **7**, 2-4.
- Ne mettons pas tous les acides gras trans dans le même panier. le boucher + charcutier, **6**, 11-12.
- Ne mettons pas tous les acides gras trans dans le même panier. le boucher + charcutier, **6**, 11-12.

SUTER M., 2007: Die Schaffhauser Metzgerwurst. Pauli Cuisine, **6**, 32-33.

SUTER M., 2007: Rohwurst: Der Zeitaufwand reduziert sich deutlich – Einsatz von weichsepariertem Fleisch in der Rohwurstherstellung. Fleischwirtschaft, **10**, 51-54.

SUTER M., 2007:

- Leitfaden zum Kennzeichnen von vorverpacktem Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen. ALP forum, Nr. 50d, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- Guide - Pour l'étiquetage de viande préemballée, de préparations de viande et de produits à base de viande. ALP forum, Nr. 50f, Agroscope Liebefeld-Posieux.

SUTER M., 2007:

- Tatar für den Engrosverkauf ist haltbar. Fleisch und Feinkost, **26**, 1-5.
- Le tartare destiné la vente en gros se conserve bien. Viande et traiteurs, **26**, 12-13.
- La tartara per la vendita all'ingrosso si conserva. Carne e commestibili, **26**, 15-16.

SUTER M., 2007: pH-Messung in der Metzgerei. ALP forum, Nr. 48d, Agroscope Liebefeld-Posieux.

SUTER M., 2007: Herstellung von Brühwürsten ohne E-Nummern. ALP forum, Nr. 47d, Agroscope Liebefeld-Posieux.

SUTER M., 2007:

- Einsatz von weichsepariertem Fleisch in der Rohwurstherstellung. Fleisch und Feinkost, **14**, 1-5.
- Utilisation de viande séparée au moyen d'une machine de Baader dans la fabrication des saucisses crues. Viande et traiteurs, **16**, 12-14.
- Utilizzazione della carne separata per mezzo di una macchina di Baader nella fabbricazione delle salsicce crude. Carne e commestibili, **17**, 25-28.

SUTER M., 2007:

- Test einer Schwitz- und Reifekammer für Rohwürste. Fleisch und Feinkost, **13**, 14-15.
- Test d'une chambre à étuver et à maturation pour les saucisses crues. Viande et traiteurs, **15**, 13-15.
- Test su una camera di riscaldamento e maturazione per le salsicce crude. Carne e commestibili, **16**, 19-21.

WEIDMANN B. und EBERHARD P., 2007: Praxisrelevante Resultate aus der Fleischforschung. Lebensmittel-Technologie, **10**, 26-28.

BEE G. und HADORN R., 2006:

- Fettzahl - Einfluss der Fütterung auf die Qualität von Fleischprodukten. Suisseporcs-Informationen (9.6.06), **9**, 9-11.
- Indice de graisse - Influence de l'alimentation animale sur la qualité des produits carnés. Informations Suisseporcs (9.6.06), **9**, 9-11.

EBERHARD P. und HADORN R., 2006:

- Qualität von Waadtländer Rohwürsten. metzger + wurster, **2**, 1-3.
- Qualité des charcuteries crues d'origine vaudoise. le boucher + charcutier, **4**, 10-12.

HADORN R., 2006: Aktualitäten aus dem Projekt Fleischverarbeitung von Agroscope Liebefeld-Posieux. Mailletter 2/2006 vom 19.12.2006 aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Agroscope Liebefeld-Posieux (rund 270 Adressaten).

HADORN R., 2006: Aktualitäten aus dem Projekt Fleischverarbeitung von Agroscope Liebefeld-Posieux. Mailletter 1/2006 vom 15.6.2006 aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Agroscope Liebefeld-Posieux (rund 260 Adressaten).

HADORN R., 2006:

- Käseoberflächenkultur für Salami - eine mögliche Alternative. metzger + wurster, **1**, 5-6.
- Cultures de surface fromagères pour les salamis – une alternative possible. le boucher + charcutier, **2**, 11-12.

HADORN R. und BEE G., 2006:

- Fettzahl: Einfluss der Fütterung auf die Qualität von Fleischprodukten. Fleisch und Feinkost, **36**, 6-7.
- Indice de graisse: Influence de l'alimentation animale sur la qualité des produits carnés. Viande et traiteurs, **37**, 23-24.
- Indice di grasso: Influenza dell'alimentazione animale sulla qualità dei prodotti carnei. Carne e comestibile, **37**, 30-31.

SCHMID A., 2006:

- Fleisch statt Spinat für die Eisenversorgung! metzger + wurster, **22**, 1-3.
- Manger de la viande au lieu d'épinards pour s'approvisionner en fer. le boucher + charcutier, **23**, 13-14.

SCHMID A., 2006:

- Fleisch in der Ernährung - Fett im Dschungel der Ernährungsempfehlungen. Fleisch und Feinkost, **43**, 1-5.
- La graisse dans la jungle des recommandations alimentaires. Viande et traiteurs, **44**, 14-16.
- I grassi nella giungla dei consigli sull'alimentazione. Carne e comestibile, **44**, 20-22.

SCHMID A., 2006: Salz in der Ernährung des Menschen mit spezieller Berücksichtigung der Fleischerzeugnisse. metzger + wurster, **15**, 1-5.

SCHMID A., 2006:

- Fleisch als Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. metzger + wurster, **13**, 1-2.
- La viande fait partie d'une alimentation équilibrée. le boucher + charcutier, **14**, 11-12.

SCHMID A., 2006:

- Fett reduzierte Ernährung im Rampenlicht. Fleisch und Feinkost, **13**, 2.
- L'alimentation pauvre en graisse cause la déception. Viande et traiteurs, **14**, 14.
- Alimentazione povera di grassi: una delusione. Carne e comestibili, **14**, 21.

SCHMID A., 2006:

- Nitrit: Freund oder Feind des Menschen? metzger + wurster, **6**, 1-2.
- Le nitrite: ami ou ennemi de l'homme? le boucher + charcutier, **6**, 11.

SUTER M. und HADORN R., 2006:

- Herstellung von salzreduzierten Lyonern ohne Zusatzstoffe mit E-Nummern. Fleisch und Feinkost, **8**, 10-11.
- Fabrication de saucisses de Lyon à teneur en sel réduite et sans additifs dotés de numéros E. Viande et traiteurs, **21**, 14-15.
- Fabbricazione di salsicce di Lione con tenore di sale ridotto e prive di additivi con i numeri E. Carne e comestibili, **23**, 25-26.

WEHRMÜLLER K., 2006:

- Sphingolipide, die gesunden Fette. metzger + wurster, **21**, 10.
- Les sphingolipides, une bonne graisse. le boucher + charcutier, **22**, 12.

EBERHARD P. und HADORN R., 2005:

- Qualität von Waadtländer Rohwürsten. Fleisch und Feinkost, **43**, 6-8.
- Qualité des charcuteries crues d'origine vaudoise. Viande et traiteurs, **44**, 17-19.

HADORN R., 2005: Aktuelles zum Thema Fleischverarbeitung von ALP / Actualités sur le sujet produits carnés de ALP. Mailletter 2/2005 vom 20.12.2005.

HADORN R., 2005: Neues aus dem ALP-Projekt Fleischverarbeitung / Nouveautés du projet „Produits carnés“ d'ALP. Mailletter 1/2005 vom 8.9.2005.

HADORN R., 2005: Fleischforschung an ALP. Fleisch und Feinkost, **37**, 15.

HADORN R., 2005: Ein Blick über die schweizerischen "Fleisch"-Grenzen. metzger + wurster, **13**, 4-5.

HADORN R., 2005: Bericht zu den Besuchen des Danish Meat Research Institute, DK-Roskilde (30. und 31. Mai 2005), des Schlachthofes von Danish Crown in DK-Ringsted (31. Mai 2005) sowie der Royal Veterinary and Agricultural University, Department of Food Science, DK-Kopenhagen (1. Juni 2005).

http://www.alp.admin.ch/de/publikationen/docs/Reisebericht_DMRI2005_Internet.pdf

HADORN R., 2005: Bericht zur 40. Kulmbacher Woche, BFEL in D-Kulmbach (10. und 11. Mai 2005) / Besuch der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik (12. Mai 2005) in D-Kulmbach.

http://www.alp.admin.ch/de/publikationen/docs/Reisebericht_KulmbacherWoche2005.pdf

HADORN R., 2005: Bericht zum Internationalen DLG-Qualitätswettbewerb 2005 für Kochwürste, Rohwürste und Schinken, 14. März 2005, D-Bad Sulzflen / Besuch des Laboratoriums für Fleischtechnologie der Fachhochschule Lippe-Höxter, 15. März 2005, D-Lemgo.

http://www.alp.admin.ch/de/publikationen/docs/Reisebericht_DLGLemgo2005.pdf

HADORN R., 2005:

- Interessantes zu Fleisch-Starterkulturen und zum Einsatz von Nitrit. Kurzmitteilung vom 27. Januar 2005 zuhanden der Branchenzeitschriften, Agroscope Liebefeld-Posieux.
 - * Fleisch und Feinkost, **5**, 8.
 - * metzger + wurster, **4**, 10.
- Au sujet des levains et d'utilisation du nitrite dans la transformation de viande. Communiqué court du 27 janvier 2005 pour les journaux de la branche de viande, Agroscope Liebefeld-Posieux.
 - * Viande et traiteurs, **5**, 17.
 - * le boucher + charcutier, **4**, 13.

HADORN R. und PICCINALI P., 2005:

- Degustation von Brühwürsten: Bericht von den Tagen der offenen Türen, 16./17.9.05. Persönliche Mitteilung. 12. Dezember 2005,

http://www.alp.admin.ch/de/publikationen/pub_detail.php?id=15921.

- Dégustation de charcuteries échaudées: rapport des journées portes ouvertes (16 et 17.9.05). Communication personnelle. 12 décembre 2005,

http://www.alp.admin.ch/fr/publikationen/pub_detail.php?id=15922.

HADORN R. und VERGÈRES G., 2005: Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung. 51. International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST).

- Teil 1: Fleisch und Feinkost, **48**, 6-7.
- Teil 2: Fleisch und Feinkost, **49**, 8-9.
- Teil 3: Fleisch und Feinkost, **50**, 6-7.

SCHMID A., 2005:

- Fleisch – essenziell für eine optimale Zinkversorgung. Fleisch und Feinkost, **34**, 1-2.
- La viande – essentielle pour un bon approvisionnement en zinc. Viande et traiteurs, **35**, 13-14.
- La carne – fonte essenziale per un apporto ottimale di zinco. Carne et comestibili, **35**, 18-19.

SCHMID A., 2005: Zu viel Salz im Essen?! Lebensmittel-Industrie, **7/8**, 5-6.

SCHMID A., 2005:

- CLA – ein Fleischbestandteil mit positiven Gesundheitswirkungen. metzger + wurster, **5**, 1-4.
- CLA – un composant de la viande aux effets bénéfiques pour la santé. le boucher + charcutier, **8**, 11-13.

ZEHNTNER U. und HADORN R., 2005: Fleischstarterkulturen in der Schweiz. Lebensmittel-Industrie, **1/2**, 10-11.

BURKHARDT R. und HADORN R., 2004: Fleisch- und Milchforschung – neues Kompetenzzentrum unter einem Dach. metzger + wurster, **4**, 1-3.

HADORN R., 2004: 50. Internationaler Kongress: Interessantes über Fleischforschung und –technologie. Fleisch und Feinkost

- Teil 1: Fleisch und Feinkost, **48**, 8-9.
- Teil 2: Fleisch und Feinkost, **49**, 7.
- Teil 3: Fleisch und Feinkost, **50**, 4.

HADORN R., 2004: Forschung in der Fleischkette: Fleischverarbeitung, Schweinefleischqualität, Fleischherkunft. Tagungsunterlage der BLW-BVET-BAG-Informationsveranstaltung „Sicherheit Tierischer Lebensmittel“, 18. Mai 2004, ALP Posieux, 90-92.

6. Vorträge und Präsentationen / *Conférences et présentations*

BACHMANN H.P., 2009: Swiss Food Research. Vortrag anlässlich der Sitzung des SFF-Hauptvorstandes vom 25. Februar 2009 an ALP Liebefeld.

BALLESTREM-FRANKE B.M., 2009: Authentifizierung der geografischen Herkunft von Fleisch: eine analytische Annäherung anhand von Pouletbrustfilet und Rindstrockenfleisch

- Vortrag anlässlich der Generalversammlung des Schweizerischen Arbeitskreises Fleisch S.A.F. vom 13. März 2009 im Restaurant Ochsen in Lupfig.
- Vortrag anlässlich des ALP-Kolloquiums vom 13. März 2009 an ALP Liebefeld.

GYSI M., 2009: Agroscope Liebefeld-Posieux ALP. Vortrag anlässlich der Sitzung des SFF-Hauptvorstandes vom 25. Februar 2009 an ALP Liebefeld.

HADORN R., 2009: Fleischverarbeitung - ALP und aktuelle Forschungsarbeiten. Vortrag anlässlich des Blockkurses Fleischtechnologie der ETH Zürich (Master-Studiengang) vom 2. Juli 2009 bei der Micarna SA in Courtepin.

HADORN R., 2009: Fleischverarbeitung an ALP. Vortrag anlässlich der Sitzung des SFF-Hauptvorstandes vom 25. Februar 2009 an ALP Liebefeld.

HADORN R., 2009: Aktuelle Forschungsarbeiten aus dem ALP-Projekt Fleischverarbeitung. Vortrag anlässlich der Fleischwoche der ZHAW vom 6. Januar am ABZ Spiez.

HADORN R., 2009: Fleischverarbeitung - der neue Forschungsbereich von ALP etabliert sich! Vortrag anlässlich der Fleischwoche der ZHAW vom 6. Januar am ABZ Spiez.

HUGENSCHMIDT G., 2009: Spezifische Variation der Beschaffenheit von Kochschinken. Vortrag anlässlich der Sitzung des Beirates der Herzer-Stiftung vom 25. März 2009 an der ETH Zürich.

- HUGENSCHMIDT G., 2009: Spezifische Variation der Beschaffenheit von Kochschinken -
Dissertation im Überblick
- Vortrag anlässlich der Generalversammlung des Schweizerischen Arbeitskreises Fleisch S.A.F. vom 29. Mai 2009 im Restaurant Ochsen in Lupfig.
 - Vortrag anlässlich des ALP-Kolloquiums vom 28. Mai 2009 an ALP Liebefeld.
- SCHLÜCHTER S., 2009: Produktedeklaration bei vorverpackten Fleischprodukten.
- Vortrag anlässlich des ABZ-Deklarationskurses vom 13. Oktober 2009 im Hotel Belvedere in Locarno.
 - Vortrag anlässlich des ABZ-Deklarationskurses vom 23. September 2009 am Kantonalen Labor in Luzern.
 - Vortrag anlässlich des ABZ-Deklarationskurses vom 23. Juni 2009 im Hotel Art Montana in Luzern.
 - Vortrag anlässlich des ABZ-Deklarationskurses vom 22. April 2009 im Best Western Hotel - Walhalla in St. Gallen.
- HADORN R., 2008: Aktuelle Forschungsarbeiten aus dem ALP-Projekt Fleischverarbeitung.
- Vortrag während Blockkurs Fleischtechnologie der ETH Zürich (Master-Studiengang) vom 12. Juni am ABZ Spiez.
 - Vortrag bei den Studenten der Höheren Fachschule für Lebensmitteltechnologie, 23. Mai am IAG Grangeneuve.
 - Vortrag während der Fleischwoche der ZHAW vom 12. Februar am ABZ Spiez.
- HADORN R., 2008:
- Transformation de la viande, le nouveau domaine de recherche d'ALP – Que se cache-t-il là derrière? Vortrag bei den Fix-Flex-Abonnenten der Metzger-Treuhand AG aus der Romandie vom 18. Juni im Rest-Pizzeria du Stand de Vernand.
 - Fleischverarbeitung, der neue Forschungsbereich von ALP - was steckt eigentlich dahinter? Vortrag bei der ERFA-Gruppe MT 95 der Metzger-Treuhand AG vom 4. März 2008 im Hotel Garni an der Reuss in Gisikon (LU).
- HADORN R., 2008: Les perspectives d'évolution des marchés de la viande et des produits carnés à l'échelle internationale. 3ème réunion - débat du Pôle de Compétitivité InnoViandes du 28 février 2008 au Polydome à Clermont-Ferrand, France.
- HADORN R. bzw. SCHLÜCHTER S., 2008: Fleischverarbeitung - der neue Forschungsbereich von ALP etabliert sich!
- Vortrag bei den ETH-Studenten (2. Semester) anlässlich ihrer Exkursion vom 30. Mai zur Meinen AG, Bern. (R. Hadorn)
 - Vortrag bei den Studenten der Höheren Fachschule für Lebensmitteltechnologie, 23. Mai am IAG Grangeneuve. (R. Hadorn)
 - Vortrag während der Fleischwoche der ZHAW vom 12. Februar am ABZ Spiez. (R. Hadorn)
 - Vortrag beim Metzgermeisterverein Zürich vom 4. Juni 2008 im Metzger-Center Zürich in Hinwil. (S. Schlüchter)
 - Vortrag bei der Diskussionsgruppe BP 2007 vom 12. März 2008 in der Metzgerei Brönnimann in Jona. (S. Schlüchter)
- SCHLÜCHTER S., 2008: Cervelas-Därme aus alternativen Lieferländern. Vortrag bei der Diskussionsgruppe BP 2007 vom 19. November 2008 in der Salvis-Metzg in Wimmis
- SCHLÜCHTER S., 2008:
- Fabrication de saucisses échaudées sans numéros E. Vortrag + Demonstration bei der ERFA-Gruppe Romandie der Metzger-Treuhand AG vom 3. September 2008 in der Boucherie C.A. Christen, La-Chaux-de-Fonds.
 - Herstellung von Brühwürsten ohne E-Nummern: Hintergründe und konkretes Vorgehen / Degustation und Beurteilung des Produktes. Vortrag beim Metzgermeisterverein Zürich vom 4. Juni 2008 im Metzger-Center Zürich in Hinwil.

- SCHLÜCHTER S., 2008: Fleischverarbeitung nach Anforderungen des Biolandbaus am Beispiel von Brühwürsten ohne E-Nummern. Vortrag am Kurs "Fleischverarbeitung und –vermarktung im Biolandbau" der Fachstelle für Biolandbau des Kantons Schwyz vom 19. Februar 2008 am LBBZ Schluechthof in Cham (ZG).
- SCHLÜCHTER S., 2008: Produktions- und technologische Vorgänge in der Herstellung von Brühroh- und Kochwurst sowie Roh- und Kochpökelfleisch. Ausbildungskurs für die Lebensmittelkontrolleure des Kantons Bern vom 25. Januar 2008 am ABZ Spiez.
- SCHLÜCHTER S., 2008: Fleischprodukte ohne E-Nummern. Vortrag bei der ERFA-Gruppe 3/94 der Metzger-Treuhand AG vom 23. Januar 2008 im Restaurant Sonne in Kölliken (AG).
- SCHLÜCHTER S., 2008 und HADORN R., 2008: Herstellung von Cervelas mit Kranzdärmen aus alternativen Lieferländern. Vortrag bei der Task-Force Rinderdärme vom 30. Juni 2008 beim Bundesamt für Veterinärwesen in Bern.
- SCHLÜCHTER S., 2008 und HADORN R., 2008: Herstellung von Cervelas mit alternativer Hülle zum brasilianischem Kranzdarm. Vortrag anlässlich der Medienkonferenz des Schweizerischen Fleisch-Fachverbandes (SFF) vom 15. Januar 2008 im Kongresshaus Zürich.
- SCHMID A., 2008: Fleisch in der menschlichen Ernährung. Vortrag anlässlich der ALP-Medienkonferenz vom 27. Mai 2008, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- SCHMID A., 2008: "Alles andere ist Beilage" - Fleisch in der Ernährung. Vortrag beim Metzgermeisterverband Schaffhausen vom 9. April 2008 im Rest. Randenhaus in Siblingen.
- SCHMID A., 2008: Transfettsäuren aus ernährungsphysiologischer Sicht. Vortrag an Fortbildungsveranstaltung zur kardiovaskulären Prävention und Rehabilitation (Lunch Meetings alle 2 Wochen von 12:15 - 13:00 Uhr) vom 21. Februar 2008 am Inselspital Bern.
- BACHMANN H.P., 2007: Überblick Agroscope Liebefeld-Posieux. Sitzung des Beirates der Hermann-Herzer-Stiftung vom 28. März 2007 an ALP Liebefeld.
- FRANKE B., 2007: Nachweis der geographischen Herkunft von Poulets- und Rindstrockenfleisch – vorläufige Ergebnisse einer Dissertation. Aktuelle Diplom- und Doktorarbeiten aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Kolloquium vom 25. Januar 2007 an ALP Liebefeld.
- HADORN R., 2007: Aktuelle Forschungsarbeiten aus dem Projekt Fleischverarbeitung. Fleischwoche der ETH Zürich vom 3. Juli 2007 am ABZ Spiez.
- HADORN R., 2007: Fleischverarbeitung – ein neuer Forschungsbereich von ALP im Aufbau. Sitzung des Beirates der Hermann-Herzer-Stiftung vom 28. März 2007 an ALP Liebefeld
- HADORN R., 2007: Aktuelle Forschungsarbeiten aus dem Projekt Fleischverarbeitung. Fleischwoche der Hochschule Wädenswil vom 20. März 2007 am ABZ Spiez.
- HADORN R., 2007: Die Fleischverarbeitung in der ALP-Forschung. Fleischwoche der Hochschule Wädenswil vom 20. März 2007 am ABZ Spiez.
- HUGENSCHMIDT G., 2007: Spezifische Variation der Beschaffenheit von Kochschinken – Ergebnisse der bisherigen Praxiserhebungen und der ersten Laboruntersuchungen aus der laufenden Dissertation. Aktuelle Diplom- und Doktorarbeiten aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Kolloquium vom 25. Januar 2007 an ALP Liebefeld.
- NÄPFLIN B., 2007: Einsatz von Milchproteinen in phosphatfreien Brühwürsten. Aktuelle Diplom- und Doktorarbeiten aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Kolloquium vom 25. Januar 2007 an ALP Liebefeld.
- NICOL G., 2007: Entwicklung einer sensorischen Sprache für Salami – Ergebnisse der abgeschlossenen Diplomarbeit. Aktuelle Diplom- und Doktorarbeiten aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Kolloquium vom 25. Januar 2007 an ALP Liebefeld.
- SCHLÜCHTER S., 2007: Fleischerzeugnisse ohne E-Nummern. 67. Tagung der ERFA-Gruppe "MT 95" der Metzger Treuhand AG vom 10. September 2007 im Hotel Garni an der Reuss, Gisikon.

- SCHMID A., 2007: Trans-Fettsäuren - ein Überblick. Vortragsreihe Schweizer Arbeitskreis Fleisch S.A.F. vom 5. Juni 2007 im Rest. Ochsen, Lupfig.
- SCHMID A., 2007: Trans-Fettsäuren - eine Einführung. Medienkonferenz ALP vom 13. Februar 2007 an ALP Liebefeld.
- SUTER M., 2007: pH-Messung in der Metzgerei. Diskussionsgruppe Bern vom 2. Mai 2007 im Restaurant Weisses Kreuz in Lyss.
- SUTER M., 2007: Herstellung von Brühwürsten ohne E-Nummern. Diskussionsgruppe Schaffhausen vom 23. April 2007 in der Metzgerei Suter, Thayngen.
- SUTER M., 2007: Fleischverarbeitung – ein (neuer) Forschungsbereich von ALP etabliert sich. Hauptversammlung Zentralschweizer Metzgermeisterverband vom 29. März 2007 im Rest. Thorenberg, Littau.
- SUTER M., 2007: Trans-Fettsäuren - eine Einführung. Hauptversammlung Metzgermeisterverband Schaffhausen vom 21. März 2007 im Restaurant Hüttenleben, Thayngen.
- SUTER M., 2007: Fleischverarbeitung – ein (neuer) Forschungsbereich von ALP etabliert sich. Hauptversammlung Metzgermeisterverband Oberwallis vom 28. Januar 2007 im Hotel Saaserhof, Saas-Fee.
- FRANKE B., 2006: Nachweis der geographischen Herkunft von Poulets- und Rindtrockenfleisch - aktueller Stand der laufenden Dissertation. Aktuelle Diplom- und Doktorarbeiten aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Kolloquium vom 23. Februar 2006 an ALP Liebefeld.
- HADORN R., 2006: Lyoner-Beliebtheitstest von ALP - Hintergründe und erste Ergebnisse. 7. Proviande-Symposium "Fleisch in der Ernährung: Fleisch und Fett" vom 15. November im Kultur-Casino, Bern.
- HADORN R., 2006:
- Fleischverarbeitung – ein neuer Forschungsbereich von ALP im Aufbau. Fleischwoche der Hochschule Wädenswil vom 22. März 2006 am ABZ Spiez.
 - Transformation de la viande – le nouveau projet d'ALP. Präsentation anlässlich des Besuches des Forschungsbereiches QuaPa der INRA vom 2. Oktober 2006 in St. Genès-Champanelle.
- HADORN R., 2006:
- Fleischforschung an Agroscope Liebefeld-Posieux.
 - * Präsentation anlässlich des Besuches der Metzger-Treuhand AG vom 15. September 2006 in Dübendorf.
 - * Blockkurs Fleischtechnologie für ETHZ-Studiengang Lebensmittelwissenschaften (8. Semester) vom 5. Juli 2006 am ABZ Spiez.
 - Transformation de la viande – Recherche et pratique. Assemblée générale de l'Association Maîtres-Bouchers Arc Jurassien du 29 mars 2006 au Restaurant Maison rouge, Les Bois.
- HADORN R., 2006: Aktuelle Forschungsarbeiten aus dem Projekt Fleischverarbeitung. Fleischwoche der Hochschule Wädenswil vom 22. März 2006 am ABZ Spiez.
- HUGENSCHMIDT G., 2006: Spezifische Variation der Beschaffenheit von Kochschinken - Konzept der neu lancierten Dissertation. Aktuelle Diplom- und Doktorarbeiten aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Kolloquium vom 23. Februar 2006 an ALP Liebefeld.
- NICOL G., 2006: Developpement d'un langage sensoriel pour un produit carné: le salami. Präsentation der Diplomarbeit vom 25. September 2006 an der Ensba in F-Dijon.
- PICCINALI P., 2006: Lyoner-Beliebtheitstest von ALP - Einführung. 7. Proviande-Symposium "Fleisch in der Ernährung: Fleisch und Fett" vom 15. November im Kultur-Casino, Bern.
- SCHLICHTHERLE-CERNY H., 2006: Warum schmeckt Fleisch so gut. 7. Proviande-Symposium "Fleisch in der Ernährung: Fleisch und Fett" vom 15. November im Kultur-Casino, Bern.
- STÖCKLI D., 2006: Verwertung von geruchsbelastetem Eberfleisch - Ergebnisse der abgeschlossenen Diplomarbeit. Aktuelle Diplom- und Doktorarbeiten aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Kolloquium vom 23. Februar 2006 an ALP Liebefeld.

- SUTER M., 2006: Brühwürste ohne E-Nummern. Präsentation anlässlich der Fachtagung der Metzgerei-Berufsschullehrer vom 17. Oktober 2006 am ABZ Spiez.
- SUTER M., 2006: Fleischverarbeitung – Forschung und Praxis.
- Hauptversammlung Metzgermeisterverband Uri vom 21. Juni 2006 im Restaurant, Flüelen.
 - Hauptversammlung Kantonaler Metzgermeisterverband Schaffhausen vom 29. März 2006 im Restaurant Gemeindehaus, Neunkirch.
 - Hauptversammlung Metzgermeisterverband Region Bern vom 15. März 2006 im Gasthof zum Bären, Boll.
 - Hauptversammlung Metzgermeisterverband Deutsch-Freiburg vom 28. Januar 2006 im Restaurant zum brennenden Herz, Rechthalten.
- SUTER M., 2006: Lyoner ohne Zusatzstoffe mit E-Nummern - Ergebnisse der abgeschlossenen Diplomarbeit. Aktuelle Diplom- und Doktorarbeiten aus dem Projekt Fleischverarbeitung, Kolloquium vom 23. Februar 2006 an ALP Liebefeld.
- BACHMANN H.P., 2005: agroscope - Les stations fédérales de recherches agronomiques. Vorstandssitzung der Association charcuterie vaudoise AOC/IGP vom 7. September 2005 an ALP Liebefeld.
- EBERHARD P., 2005: Gefriergetrocknete Kulturen für die Salamiherstellung. Kolloquium Kulturenkonservierung vom 3. November 2005, ALP Liebefeld.
- HADORN R., 2005:
- Fleischverarbeitung - ein neuer Forschungsbereich von ALP. Generalversammlung des Schweizer Arbeitskreises Fleisch, 11. März 2005, Lupfig.
 - Herbstversammlung des Regionalen Metzgermeisterverbandes St. Gallen – Liechtenstein vom 25. Oktober 2005 bei der Micarna AG, Bazenheid.
 - Le nouveau projet ALP „Produits carnés“. Vorstandssitzung der Association charcuterie vaudoise AOC/IGP vom 7. September 2005 an ALP Liebefeld.
 - Meat processing – a new research area of ALP. Projektpräsentation am Danish Meat Research Institute, 31. Mai 2005, DK-Roskilde.
- HADORN R., 2005: Einfluss der Fettzahl auf die Qualität von ausgewählten Fleischerzeugnissen. Vortrag anlässlich der Sitzung der Fachgruppe Schweinefleischqualität der Suisseporcs vom 13. Dezember 2005 bei der Bell AG Basel.
- HADORN R., 2005: Variations de qualité dans les produits de la charcuterie vaudoise. Vorstandssitzung der Association charcuterie vaudoise AOC/IGP vom 7. September 2005 an ALP Liebefeld.
- HADORN R., 2005: Qualität von ausgewählten Fleischerzeugnissen in Abhängigkeit der Fettzahl – erste Ergebnisse. Schweinehaltung 2005, Unterlagen zur Tagung vom 28./29. Juni 2005 in Sursee. Landwirtschaftliche Beratungszentrale, Lindau.
- HADORN R., 2005: Forschungsthemen aus dem Projekt Fleischverarbeitung. Fleischwoche der Hochschule Wädenswil, 28. Februar 2005, ABZ Spiez.
- HADORN R., 2005: Fleischforschung - an ALP, in der Schweiz und international. Fleischwoche der Hochschule Wädenswil, 28. Februar 2005, ABZ Spiez.
- DUFEY P.A., 2004: Structure et physiologie du muscle ou du muscle à la viande. Kolloquium „Einführung in das Lebensmittel Fleisch im Hinblick auf dessen Verarbeitung“, 22. April 2004, ALP Liebefeld.
- EBERHARD P., 2004: Technologische Prozesse in der Fleischverarbeitung – ein Überblick. Kolloquium „Einführung in das Lebensmittel Fleisch im Hinblick auf dessen Verarbeitung“, 22. April 2004, ALP Liebefeld.
- FRANKE B., 2004: Projekt Fleisch-Authentizität. Laborleitersitzung, 26. Mai 2004, Bundesamt für Gesundheitswesen, Bern.

- HADORN R., 2004: Sensorikpanel Fleisch und Fleischerzeugnisse - Hintergrund Informationsveranstaltung "Sensorikpanel Fleisch und Fleischerzeugnisse", 19. November 2004, Hochschule Wädenswil.
- HADORN R., 2004: Neues Projekt Fleischverarbeitung an ALP. 18. Vorstandssitzung der Schweizer Fleisch-Fachverbände, 16. Juni 2004, Egerkingen.
- HADORN R., 2004: Forschung in der Fleischkette: Fleischverarbeitung, Schweinefleischqualität, Fleischherkunft. BLW-BVET-BAG-Informationsveranstaltung „Sicherheit Tierischer Lebensmittel“, 18. Mai 2004, ALP Posieux.
- HADORN R., 2004: Fleischerzeugnisse – eine breite Palette. Kolloquium „Einführung in das Lebensmittel Fleisch im Hinblick auf dessen Verarbeitung“, 22. April 2004, ALP Liebefeld.
- HADORN R., 2004: Fleischverarbeitung – ein neuer Forschungsbereich von ALP.
 - Journalistentagung vom 20. Januar 2004, ALP Liebefeld.
 - Kolloquium des Institutes für Nutztierwissenschaften, 3. Februar 2004, ETH Zürich.
- PICCINALI P., 2004: ALP-Panel Fleisch und Fleischerzeugnisse. Informationsveranstaltung "Sensorikpanel Fleisch und Fleischerzeugnisse", 19. November 2004, Hochschule Wädenswil.
- ZEHNTNER U., 2004: Starterkulturen in Fleischprodukten. Kolloquium „Einführung in das Lebensmittel Fleisch im Hinblick auf dessen Verarbeitung“, 22. April 2004, ALP Liebefeld.

7. Medienmitteilungen / *Communiqués de presse*

- DEL VECCHIO D., 2009:
 - Standardisierte sensorische Sprache für die Salami-Beurteilung. Medienmitteilung ALP vom 15. Oktober 2009.
 - Langage sensoriel standardisé pour l'évaluation du salami. Medienmitteilung ALP vom 15. Oktober 2009.
- HADORN R. und SCHLÜCHTER S., 2009: Cervelas-Blues. Sendung "Temps présent" vom 23. April 2009 auf TSR.
- DEL VECCHIO D. und HADORN R., 2008:
 - Neue Methoden zur Prüfung der Herkunft von Geflügelfleisch und Rindstrockenfleisch. Medienmitteilung ALP vom 8. September 2008.
 - De nouvelles méthodes pour prouver l'origine de la viande de volaille et de la viande séchée de bœuf. Medienmitteilung ALP vom 8. September 2008.
- DEL VECCHIO D. und HADORN R., 2008:
 - Die Cervelas kann in eine andere Haut schlüpfen. Medienmitteilung ALP vom 19. August 2008.
 - Le cervelas pourra changer de peau. Medienmitteilung ALP vom 19. August 2008.
- SCHLÜCHTER S., 2008: Es geht um die Wurst. Sendung "Tagesgespräch" auf Radio DRS1 vom 15. Januar 2008.
- SCHLÜCHTER S., 2008: Cervelat gerettet: Nationalwurst in neuer Haut. Sendung "Kassensturz" auf SF1 vom 15. Januar 2008.
- SCHLÜCHTER S., 2008: Bedrohte Cervelat - Wegen eines Importverbotes von brasilianischen Rinderdärmen droht dem Schweizer Cervelat das Aus. Der Schweizer Fleisch-Fachverband fordert ein Importfenster, welches die Schweiz vor dem Wurstnotstand bewahren soll. Sendung "10 vor 10" auf SF DRS vom 15. Januar 2008.
- SCHLÜCHTER S. und HADORN R., 2008: Cervelat - Die Produktion von Cervelat ist durch den Importstopp für Rinderdärme gefährdet. Eine Taskforce Cervelat bestehend aus Bund, Fleischwirtschaft und Wissenschaft hat nach tauglichen Alternativen gesucht. Sendung "Tagesschau" auf SF DRS vom 15. Januar 2008.

SCHLÜCHTER S. und HADORN R., 2008:

- Mögliche Alternativen zur bisherigen Cervelashaut. Medienmitteilung vom 15. Januar 2008 anlässlich der Medienkonferenz des Schweizerischen Fleisch-Fachverbandes (SFF) vom 15. Januar 2008 im Kongresshaus Zürich.
- Peaux pour cervelas: alternatives possibles. Medienmitteilung vom 15. Januar 2008 anlässlich der Medienkonferenz des Schweizerischen Fleisch-Fachverbandes (SFF) vom 15. Januar 2008 im Kongresshaus Zürich.

BURKHARD R. und HADORN R., 2007:

- Auch fettreduzierte Lyonerwürste schmecken gut. Medienmitteilung ALP vom 24. Mai 2007.
- Môme allégées en graisse, les saucisses de Lyon gardent bon goût. Medienmitteilung ALP vom 24. Mai 2007.

BURKHARD R. und SUTER M., 2007:

- Herstellung von Brühwürsten ohne Zusatzstoffe - das Verfahren ist praxisreif. Medienmitteilung ALP vom 3. Mai 2007.
- Fabrication de saucisses échaudées sans additifs: le procédé est au point. Medienmitteilung ALP vom 3. Mai 2007.

SCHMID A., 2007: Trans-Fettsäuren - eine Einführung. Medienkonferenz ALP vom 13. Februar 2007 an ALP Liebefeld.

PROVIANDE, 2006: Fleisch und Fett. 7. Symposium «Fleisch in der Ernährung» im Kultur-Casino Bern: Fleisch wurde in den letzten Jahren fettärmer.

HADORN R., EBERHARD P., GUGGISBERG D., SCHLICHTERLE-CERNY H., FRANKE B., HALDIMANN M., SCHLÜCHTER S., KESSELRING F.: Fleisch und Blut - Zwischen Stall und Küche. Sendung NZZ-Format vom:

- 1. Januar 2006, 21.35 Uhr auf SF2
- 2. Januar 2006, 23.05 Uhr auf Vox
- 7. Januar 2006, ab 18.30 Uhr (jeweils stündlich) auf SFi

PICCINALI P., 2005: Verkostung von 13 Rohschinken.

- Verkostung von 13 Rohschinken. Sendung "Kassensturz" vom 15. März 2005, Schweizer Fernsehen DRS 1.
- Sendung "A bon entendeur" vom 1. März 2005, Télévision de la Suisse Romande (TSR 1).

HADORN R., 2005: Nouvelles source d'informations sur les produits carnés. Communiqué de presse du 27 janvier 2005 pour les journaux de la branche de viande, Agroscope Liebefeld-Posieux.

erschieden in: Viande et traiteurs, **5**, 17.
le boucher + charcutier, **3**, 12.

HADORN R., 2004: Neue Informationsquelle zu Fleischerzeugnissen. Medienmitteilung vom 3. November 2004 zuhanden der Branchenzeitschriften, Agroscope Liebefeld-Posieux.
erschieden in: Fleisch und Feinkost, **46**, 2.
metzger + wurster, **2**, 5.

HADORN R., 2004:

- Fleischverarbeitung - ein neuer Forschungsbereich von ALP. Medienmitteilung vom 20. Januar 2004, Agroscope Liebefeld-Posieux.
- Les produits carnés - un nouveau domaine de recherche d'ALP. Communiqué de presse du 20 janvier 2004, Agroscope Liebefeld-Posieux.

ZEHNTNER U. und HADORN R., 2004:

- Knowhow über Milch- und Fleischfermentation unter einem Dach. Medieninfo aus der landwirtschaftlichen Forschung, Agroscope, Bundesamt für Landwirtschaft, Bern, August 2004, **3**, 3.
- Fermentation du lait et de la viande: savoir-faire réuni sous un toit. Info médias sur la recherche agronomique, Agroscope, Office fédéral de l'agriculture, Berne, août 2004, **3**, 3.