

7 LITERATURVERZEICHNIS

- ABBAS, A. A., A. H. Lichtmann und J. S. Pober (1997)
Cellular and Molecular Immunology
W. B. Saunders Company, Philadelphia, London, Toronto, Montreal, Sydney, Tokio,
3. Auflage
- BAUER, F. und K. HOFMANN (1987a)
Elektrophoretische Tierartbestimmung, Steigerung der Empfindlichkeit durch
Peroxidasefärbung der Myoglobine
Fleischwirtsch. 67, 861 - 867
- BAUER, F. und K. HOFMANN (1987b)
Empfindlicher elektrophoretischer Nachweis von Schweinefleisch in erhitzten
Rindfleisch/Schweinefleisch-Mischungen
Fleischwirtsch. 67, 1141 - 1144
- BAUER, F. und K. HOFMANN (1989)
Elektrophoretische Tierartenidentifizierung bei erhitztem Fleisch und Fleischerzeugnissen
Fleischwirtsch. 69, 419 - 422
- BAUR, C., J. TEIFEL - GREDING und E. LIEBHARDT (1987)
Spezifizierung hitzedenaturierter Fleischproben durch DNA-Analyse
Arch. Lebensmittelhyg. 38, 172 - 174
- BEHRENS, M., M. UNTHAN, Y. BRINKMANN, R. BUCHHOLZ und N. LATUS (1999)
Nachweis von Tierarten in erhitzten und komplexen Fleischerzeugnissen durch tierart-
spezifische PCR-Reaktionen
Fleischwirtsch. 79 (5), 97 – 100
- BENEKE, B. und M. HAGEN (1998)
Eignung der PCR (Polymerase-Ketten-Reaktion)
Tierartennachweis in erhitzten Fleischerzeugnissen
Fleischwirtsch. 78, 1016 - 1019
- BERGER, R. G., R. P. MAGEAU, B. SCHWAB und R. W. JOHNSTON (1988)
Detection of poultry and pork in cooked and canned meat foods by Enzyme-linked
Immunosorbent Assay
J. Assoc. off. Anal. Chem. 71 (2), 406 - 409
- BEYER, W. (1998)
Lehrbuch der organischen Chemie, 23. Auflage, S. 902 – 914
S. Hierzer Verlag, Stuttgart, Leipzig
- BRABANDER, H. F. de und J. van HOOFF (1991)
Species identification of meat and meat products by TLC-GC. „Food policy trends in Europe.
Nutrition, technology analysis and safety“ (Hrsg.: DEELSTRA u. HENDRIC).
Ellis Horwood Series in Food Science and Technology, New York, S. 224
- BREHMER, H. (1998)
Nachweis von Geflügelfleisch in Fleischerzeugnissen
Fleischwirtsch. 78, 199-200

BURNETTE, W. N. (1981)

„Western blotting“: electrophoretic transfer of proteins from sodium dodecyl sulfate – polyacrylamide gels to unmodified nitrocellulose and radiographic detection with antibodies and radiolabeled protein A

Anal. Biochem. 112, 196 – 203

CAMPBELL, A., M. (1984)

Monoclonal antibody technology

The production and characterization of rodent and human hybridomas

Elsevier, Amsterdam, New York, Oxford, Volume 13

CANDRIAN, U. (1994)

Die Polymerase-Kettenreaktion in der Lebensmittelanalytik

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 85, 704

CARNEGIE, P. R., M. Z. ILIC, M. O. ETHERRIDGE und S. STUART (1985)

Use of histidin dipeptides and myoglobin to monitor adulteration of cooked beef with meat from other species

J. Ass. Publ. Anal. 6, 39

CHIKUNI, K., K. OTZUTSUMI, T. KOISHIKAWA und S. KATO (1990)

Species identification of cooked meats by DNA hybridization assay

Meat Sci. 27, 119 - 128

DINCER, B., J. L. SPEAROW, R. G. CASSENS und M. L. GREASER (1987)

The effects of curing and cooking on the detection of species origin of meat products by competitive and indirekt ELISA techniques

Meat Sci. 20, 253 - 265

DLABKA, A. (1985)

Tierartenidentifizierung aus hitzesterilisiertem Fleisch mittels Isoelektrofokussierung und anschließender Silberfärbung

Berl. Münch. tierärztl. Wochenschr. 98, 130 - 135

DOBERSTEIN, K. H. und E. GREUEL (1992)

Serologische Differenzierung von Känguruhfleisch

Arch. Lebensmittelhyg. 33, 133 - 134

EBBEHØJ, K. F. und P. D. THOMSEN (1991a)

Species differentiation of heated meat products by DNA hybridization

Meat Sci. 30, 221 - 234

EBBEHØJ, K. F. und P. D. THOMSEN (1991b)

Differentiation of closely related species by DNA hybridization

Meat Sci. 30, 359 - 366

FOEGEDING, E. A. (1988)

Thermally induced changes in muscle proteins

Food Technol. 42, 58 - 64

FRIEMEL, H. (1991)

Immunologische Arbeitsmethoden

Gustav Fischer Verlag, Jena, 4. Auflage

- FROMM, G., I. LANGHELD und J. WURZIGER (1964)
Zum Nachweis von Fleischkonservenverfälschungen
Arch. Hyg. Bakteriol. 148, 244 - 260
- GEFTER M. L., D. H. MARGULIES und M. D. SCHARFF (1977)
A simple method for polyethylene glycol promoted hybridization of mouse myeloma cells
Somat. Cell Genet. 3, 231-236
- GERSHONI, J. M. und G. E. PALADE (1990)
Protein blotting: Principles and applications.
Anal. Biochem. 131, 1 – 15
- GOERLICH, R. und E. GREUEL (1986)
Der Nachweis nativer und hitzedenaturierter Muskelproteine von Rind und Känguruh mit Hilfe muriner monoklonaler Antikörper
Arch. Lebensmittelhyg. 37, 97 - 90
- GRAU, R. (1969)
Fleisch und Fleischwaren, 2. Auflage
Verlag Paul Parey, Berlin – Hamburg
- HAFKE, A. (1994)
Fleischgrundlage und Brühwürste aus dem Handel
Überprüfung der Tierartspezifität mittels isoelektrischer Fokussierung und enzyme-linked immunosorbent assay
Fleischwirtsch. 74 (1), 16 – 17
- HAMM, R. (1966)
Heating of muscle system
in: The Physiology and Biochemistry of Muscle as a Food
Verlag University of Wisconsin Press, Madison, Wisconsin
- HAMM, R. (1977)
Veränderungen der Muskelproteine beim Erhitzen von Fleisch
Fleischwirtsch. 57, 1846 – 1860
- HANCOCK, K. und V. C. W. TSANG (1983)
India ink staining of proteins on nitrocellulose paper
Anal. Biochem. 133, 157 – 162
- HAYDEN, A. R. (1977)
Detection of chicken flesh in beef sausages
J. Food Sci. 42 (5), 1189 - 1192
- HAYDEN, A. R. (1979)
Immunochemical detection of ovine, porcine and equine flesh in beef products with antisera to species myoglobin
J. Food Sci. 44 (2), 494 - 500
- HAYDEN, A. R. (1981)
Use of antisera to heat-stable antigens of adrenals for species identification in thoroughly cooked beef sausages
J. Food Sci. 46, 1810 – 1813, 1819

- HEINERT, H. H. und A. KLINGER (1978)
Tierartsspezifische Eiweißdifferenzierung, Polyacrylamidgelelektrophorese zum Nachweis der Tierart
Fleischwirtsch. 58, 1490 - 1491
- HEINERT, H. H. und A. KLINGER (1980)
Tierartsspezifische Eiweißdifferenzierung, Protein- und Enzymmuster bei Reh (*Capreolus capreolus*) und Hirsch (*Arous elaphus*)
Fleischwirtsch. 60, 1682 - 1683
- HITCHCOCK, C. M. S., F. J. BAILEY, A. A. CRIMES, D. A. G. DEAN und P. J. DAVIS (1981)
Determination of soya proteins in food using an enzyme-linked immunosorbent assay procedure
J. Sci. Food Agric. 32, 157 - 165
- HITCHCOCK, C. M. S. und A. A. CRIMES (1982)
The determination of soya protein by an enzyme-linked immunoassay (ELISA) procedure
Unilever Research, Colworth House, Sharnbrook, Bedford, MK 441 LQ, U. K., Colworth Analytical Methods No. S/c/19b
- HITCHCOCK, C. M. S. und A. A. CRIMES (1985)
Methodology for meat species identification: A review
Meat Sci. 15, 215 - 224
- HOFMANN, K. (1994a)
Überprüfung von Fleischerzeugnissen auf Geflügelfleischzusatz
Die Fleischerei 3 (1994), 10 - 12
- HOFMANN, K. (1994b)
Erfahrungen mit dem ELISA-Test zur Tierartbestimmung bei erhitztem Fleisch und Fleischerzeugnissen
Kulmbacher Woche 1994, Kurzfassung der Fachvorträge, 21 - 22
- HOFMANN, K. (1997a)
Nachweis der Tierart bei Fleisch und Fleischerzeugnissen
1. Mitteilung
Fleischwirtsch. 77 (1), 38 - 40
- HOFMANN, K. (1997b)
Nachweis der Tierart bei Fleisch und Fleischerzeugnissen
2. Mitteilung
Fleischwirtsch. 77 (2), 151 - 154
- HOFMANN, K. (1999)
BSE-Prophylaxe durch den ELISA-Tiermehl-Test
Rdsch. Fleischhyg. Lebensm.überw. 51, 188
- HOFMANN, K. und E. BLÜCHEL (1986)
Bestimmung der Tierart von rohem Muskelfleisch anhand der Myoglobinmuster im pH-Gradienten-Gel
Fleischwirtsch. 66, 916 - 921

- HOFMANN, K. und E. BLÜCHEL (1992)
Tierartbestimmung von hocherhitztem Fleisch und Fleischkonserven durch isoelektrische Fokussierung und empfindliche Silberfärbung
Fleischwirtsch. 72, 85 - 89
- HOFMANN, K., K. FISCHER, E. MÜLLER und V. KEMPER (1995)
Versuche zum Nachweis der Erhitzungseffektivität bei Fleischkonserven und Tiermehlen
Fleischwirtsch. 75 (10), 1227
- HUANG, S. K., M. CHENG und S. W. HUI (1990)
Effect of lateral mobility of fluorescent probes in lipid mixing assays of cell fusion
Biophys. J. 58, 1119-1126
- HUBBARD, A. W. und W. D. POCKLINGTON (1968)
Distribution of fatty acids in lipids as an aid to the identification of animal tissues I. – Bovine, porcine, ovine and some avian species
J. Sci. Food Agric. 19, 571 - 578
- JANEWAY, C. A. und P. TRAVERS (1995)
Immunologie
Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg-Berlin-Oxford
- JEMMI, T. und H. SCHLOSSER (1991)
Tierartbestimmung bei erhitztem Fleisch von Haus- und Wildwiederkäuern mittels isoelektrischer Fokussierung
Fleischwirtsch. 71 (10), 1191 - 1195
- JONES, S. J. und R. L. S. PATTERSON (1985a)
Simplified enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA) for qualitative species identification
In : Biochemical Identification of Meat Species
ed. by R. L. S. Patterson S. 107 - 117
- JONES, S. J. und R. L. S. PATTERSON (1985b)
Double-antibody ELISA for detection of trace amounts of pig meat in raw meat mixtures
Meat Sci. 15, 1 - 13
- JONES, S. J. und R. L. S. PATTERSON (1986)
A modified indirect ELISA procedure for raw meat speciation using crude anti-species antisera and stabilized immunoreagents
J. Sci. Food Agric. 37, 767 - 775
- KÄUFFER, K., B. BENEKE und W. BENTLER (1990)
Nachweis von zerkleinertem Hühnerfleisch in nativen und erhitzten Fleischmischungen mit der isoelektrischen Fokussierung in Polyacrylamidgelen
Fleischwirtsch. 70, 1188 - 1194
- KAISER, K.-P., G. MATHEIS, C. KMITA-DÜRRMANN und H.-D. BELITZ (1980a)
Identifizierung der Tierart bei Fleisch, Fisch und abgeleiteten Produkten durch Proteindifferenzierung mit elektrophoretischen Methoden
I. Rohes Fleisch und roher Fisch
Z. Lebensm. Unters. Forsch. 170, 334 - 342

- KAISER, K.-P., G. MATHEIS, C. KMITA-DÜRRMANN und H.-D. BELITZ (1980b)
Proteindifferenzierung mit elektrophoretischen Methoden bei Fleisch, Fisch und abgeleiteten Produkten
II. Qualitative und quantitative Analyse roher binärer Fleischmischungen durch isoelektrische Fokussierung in Polyacrylamidgel
Z. Lebensm. Unters. Forsch. 171, 415 - 419
- KAISER, K.-P., G. MATHEIS, C. KMITA-DÜRRMANN und H.-D. BELITZ (1980c)
Proteindifferenzierung mit elektrophoretischen Methoden bei Fleisch, Fisch und abgeleiteten Produkten
IV. Untersuchung von rohem Wurstbrät und Innereien durch isoelektrische Fokussierung in Polyacrylamidgel unter Verwendung von Fertigplatten und selbstgegossenen Platten
Z. Lebensm. Unters. Forsch. 174, 13 - 17
- KANG'ETHE, E. K. (1991)
Bestimmung des Molekulargewichts von teilweise aufgereinigtem Muskelantigen unter Verwendung der Gelfiltrationstechnik
Ref. : Fleischwirtsch. 71, 56
- KANG`ETHE, E. K. und J. M. GATHUMA (1987)
Species identification of autoclaved meat samples using antisera to thermostable muscle antigens in an enzyme immunoassay
Meat Sci. 19, 265 - 270
- KANG`ETHE, E. K. und K. J. LINDQVIST (1987)
Thermostable muscle antigens suitable for use in enzyme immunoassays for identification of meat from various species
J. Sci. Agric. 39, 179 - 184
- KARLSON, P., D. DOENECKE und J. KOOLMANN (1994)
Kurzes Lehrbuch der Biochemie für Mediziner und Naturwissenschaftler, 14. Auflage
Georg Thieme Verlag Stuttgart, New York
- KIM, H. und L. A. SHELEF (1986)
Characterization and identification of raw beef, pork, chicken and turkey meats by electrophoretic patterns of their sarcoplasmic proteins
J. Food Science 51, 731 - 741
- KLEBE, R. J. und K. L. BENTLEY (1987)
Chemically mediated cell fusion; In: Methods of Hybridoma Formation
Bartal A. H., Hirshaut Y. (eds.), Humana Press, 77-96
- KLEIN, J. (1991)
Immunologie
VCH Weinheim, New York, Basel, Cambridge, 282
- KÖHLER, G. und C. MILSTEIN (1975)
Continuous cultures of fused cells secreting antibody of predefined specificity
Nature 256, 495 - 497
- KÜHNE, D., P. FREUDENREICH und M. RISTIC (1985)
Fettsäuremuster verschiedener Tierarten – 1. Mitteilung: Einführung und Fette von Schweinen.
Fleischwirtsch. 65, 201

- KÜHNE, D., P. FREUDENREICH und M. RISTIC (1986)
Fettsäuremuster verschiedener Tierarten – 2. Mitteilung: Fette von Wiederkäuern, Kaninchen und Hähnchen.
Fleischwirtsch. 66, 403
- KUSCH, D. und G. WEINGARTEN (2001)
Zum Nachweis von Tierarten bei Fleisch und Fleischerzeugnissen
Allgemeine Fleischerzeitung 5 (2001), 25
- LÄMMLI, U. K. (1970)
Cleavage of structural proteins during the assembly of the head of bacteriophage T4
Nature, 227, 680
- LÖFFLER, G. und P. E. PETRIDES (1998)
Biochemie und Pathobiochemie, 6. Auflage, 72 –73, 1057 – 1081
Springer Verlag, Berlin, Heidelberg
- LOWRY, O. H., H. J. ROSEBROUGH, A. L. FARR und R. J. RANDALL (1951)
Protein measurement with the Folin phenol reagent
J. Biol. Chem. 193, 265 - 275
- MANZ, J. (1979)
Serologische Untersuchungen an Extrakten aus Muskulatur von Rind, Schaf, Ziege und Reh
Fleischwirtsch. 59 (3), 408 - 410
- MANZ, J. (1980)
Serologischer Nachweis tierartspezifischer Antigene in Extrakten aus Muskulatur von Kaninchen und Feldhasen
Fleischwirtsch. 60 (4), 763 - 765
- MANZ, J. (1983)
Nachweis hitzedenaturierter Muskelproteine mittels Enzyme-linked Immunosorbent Assay
Fleischwirtsch. 63 (11), 1797 - 1769
- MANZ, J. (1985)
Nachweis hitzedenaturierter Muskelproteine mittels ELISA
Fleischwirtsch. 65 (4), 497 - 499
- MARTIN, R., J. I. AZSCONA, C. CASAS, P. E. HERANDEZ und B. SANZ (1988)
Sandwich ELISA for detection of pig meat in raw beef using antisera to muscle soluble proteins
J. Food Protect. 51, 790 - 794
- MARTIN, R., J. I. AZSCONA, J. TORMO, P. E. HERANDEZ und B. SANZ (1989)
Detection of chicken meat in raw meat by a sandwich enzyme immunoassay
Intern. J. Food Sci. Technol. 23, 303 - 310
- MARTIN, R., J. I. AZSCONA, P. E. HERANDEZ und B. SANZ (1991)
Partial purification of chicken specific muscle soluble proteins by immunoadsorption chromatography
Proceedings, Intern. Congress of Meat Science and Technology No.35, Vol. II, 539 - 541, 1989
Ref.: FSTA 23 (6), 251

- MASSEYEFF, R. F., W. H. ALBERT und N. A. STAINES (1993)
Methods of Immunological Analysis Vol. 2
VCH-Verlagsgesellschaft mbH Weinheim
- MATTER, L. (1992)
Identifizierung von tierischen Fetten und deren Mischungen mittels
Kapillargaschromatographie
Lebensmittelchemie 46, 7
- MEYER, G., M. MÜLLER, L. KRUSE, H. RÜGGERBERG, A. KETSCHAU und
U. HILDEBRANDT (1994)
DNA-Sonden zur Tierartidentifizierung in verarbeiteten Lebensmitteln
Fleischwirtsch. 74, 1237 - 1238
- MEYER, R., U. CANDRIAN und J. LÜTHY (1993)
Tierartbestimmung und Sojanachweis in erhitzten Fleischprodukten mittels der Polymerase-
Kettenreaktion
Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 84, 112
- MEYER, R., U. CANDRIAN und J. LÜTHY (1994)
Detection of pork in heated meat products by the polymerase chain reaction
J. Assoc. Off. Anal. Chem. Intern. 77, 617
- MIFEK, K. und M. GLAWISCHNIG (1990)
Tierartendifferenzierung bei hochehitzten Fleischwaren mittels enzyme linked
immunosorbent assay (ELISA)
Ernährung/Nutrition 14 (5), 273 - 274
- MORALES, P., T. GARCIA, I. GONZALES, R. MARTIN, B. SANZ und P. E. HERNANDEZ
(1994)
Monoclonal antibody detection of porcine meat
J. Food Protec. 57, 146 - 149
- OAKLEY, C. L. und A. J. FULTHORPE (1953)
Antigenic analysis by immundiffusion
J. Pathol. Bacteriol. 65, 49 - 60
- OUCHTERLONY, Ö (1958)
Diffusion-in-gel-methods for immunological analysis 1.
Progr. Allergy 5, 1 - 78
- OUCHTERLONY, Ö (1962)
Diffusion-in-gel-methods for immunological analysis 2.
Progr. Allergy 6, 30 - 154
- LOUDIN, J. (1949)
La diffusion d' un antigène dans une colonne de gel contenant les anticorps précipitants
homologues
Comptes rend. Acad. Sci. 228, 1890 - 1892
- PATTERSON, R. M. und T. L. SPENCER (1985)
Differentiation of raw meat from phylogenically related species by enzyme-linked
immunosorbent assay
Meat Sci. 15, 119 - 123

- PATTERSON, R. M., R. G. WHITTAKER und T. L. SPENCER (1984)
Improved species identification of raw meat by double sandwich enzyme-linked immunosorbent assay
J. Sci. Agric. 35, 1018 - 1023
- PETERSON, G. L. (1977)
A simplification of the protein assay method of Lowry et al. which is more generally applicable
Analyt. Biochem. 83, 346 - 356
- PONTECORVO, G. (1975)
Production of mammalian somatic cell hybrids by means of polyethylene glycol treatment.
Somat. Cell Genet. 1, 397-400
- POSER, R., R. DETSCH, K. FISCHER, W.-D. MÜLLER, M. BEHRSCHEIDT und F. SCHWÄGELE (2000)
Identifikation mittels Polymerase-Kettenreaktion, DNA-Sondentechnik und ELISA
Fleischwirtsch. 80 (8), 87 - 89
- RAVESTEIN, P. und R. A. DRIEDONKS (1986)
Quantitative immunoassay for soya protein in raw and sterilized meat products
J. Food Technol. 21, 19 - 32
- REHBEIN, H. (1990)
Bestimmung der Fischart in Dauerkonserven durch isoelektrische Fokussierung
Fleischwirtsch. 70, 706 - 709
- REHBEIN, H. (1994)
Fluorimetrische Bestimmung des DNA-Gehaltes in Fleischgeweben und -produkten
Lebensmittelchem. 48, 77
- REHBEIN, H. (1997)
Comparison of several types of precast polyacrylamide gels for fish species identification by DNA analysis
Arch. Lebensmittelhyg. 48, 25
- RING, C., J. MANZ und M. WINDISCH (1990)
Qualitativer und quantitativer Nachweis von Hühnereiklarzusätzen in hitzebehandelten Fleischerzeugnissen mittels ELISA
Arch. Lebensmittelhyg. 41, 69 - 70
- ROITT, J. V., J. BROSTOFF und D. K. MALE (1991)
Kurzes Lehrbuch der Immunologie
Georg Thieme Verlag, Stuttgart – New York, 2. Auflage, S. 54
- RÜGGERBERG, H., W. GAEDE, B. TSCHIRDEWAHN, A. BOOKE und M. MÜLLER (1997)
Tierartendifferenzierung bei gekochten Fleischproben. Ein methodischer Vergleich der PCR-Analyse, der DNA-Sondentechnik und der isoelektrischen Fokussierung
Fleischwirtsch. 77, 732 – 734
- SCHWÄGELE, F. (1999)
Polymerase Chain Reaction – PCR
Möglichkeiten und Grenzen der Anwendung in der Lebensmittelanalytik
Fleischwirtsch. 79 (1), 121 – 123

- SCHWÄGELE, F. (2001a)
Analytik bei Fleisch, Bewertung immunologischer und gentechnischer Methoden
Fleischwirtsch. 81 (2), 78 - 81
- SCHWÄGELE, F. (2001b)
Informationen über BSE, Möglichkeiten und Grenzen der Analytik
Fleischwirtsch. 81 (4), 143
- SEVERINI, M., B. HERFS und E. GREUEL (1986)
Serologischer Nachweis unterschiedlicher Känguruhfleischanteile in Rindfleischkonserven
mittels Agargelpräzipitation und ELISA
Arch. Lebensmittelhyg. 37, 15 - 17
- SHERIKAR, A. T., J. B. KHOT, B. M. JAYARAO und S. R. PILLAI (1988)
Use of species-specific antisera to adrenal heat-stable antigens for the identification of raw
and cooked meats by agar gel diffusion and counter immunoelectrophoretic techniques
J. Sci. Food Agric. 44, 63 - 73
- SINELL, H.-J. (1968)
Probleme bei der Spezies-Identifizierung von Proteinen in Lebensmitteln
Arch. Lebensmittelhyg. 19, 121 - 125
- SINELL, H.-J. und I. MENTZ (1969)
Serologische Species-Identifizierung hitzedenaturierter Muskelproteine mittels
Harnstoffextraktion
Berl. Münch. tierärztl. Wschr. 82, 55 - 58
- SINELL, H.-J., I. MENTZ und J. KLEER (1991)
Versuche zur halbquantitativen Abschätzung von Rind- und Schweinefleischanteilen in
Hackfleischgemischen mittels ELISA
Arch. Lebensmittelhyg. 42, 42 - 46
- SPERNER, B., B. GREIL und A. STOLLE (2002)
Möglichkeiten falsch positiver Ergebnisse beim Nachweis von Rind mittels ELISA
Rdsch. Fleischhyg. u. Lebensm.überw. 2 / 2002, 27 - 28
- STENGEL, G. (1992)
Tierartdifferenzierung in erhitzten Fleischerzeugnissen mittels ELISA
Ref. auf 45. Arbeitstagung des Arbeitskreises Lebensmittelhygienischer Tierärztlicher
Sachverständiger 1992
- SUGASAWARA, R. J., B. E. CAHOON und A. E. KARU (1985)
The influence of murine macrophage-conditioned medium on cloning efficiency, antibody
synthesis and growth rate of hybridomas
J. Immunol. Methods 79, 263 - 275
- UHLENHUTH, P. (1901)
Die Unterscheidung des Fleisches verschiedener Tiere mit Hilfe spezieller Sera und die
praktische Anwendung der Methode in der Fleischschau
Dtsch. Med. Wschr. 27, 780 - 781
- WEINGARTEN, G. und H.-J. KLARE (2001)
Der Tierartennachweis bei Fleisch und Fleischerzeugnissen – ein gesichertes Verfahren in
der amtlichen Lebensmittelüberwachung
Arch. Lebensmittelhyg. 52, 105 - 107

WHITTAKER, R. G., T. L. SPENCER und J. W. COPLAND (1982)
Enzyme-linked immunosorbent assay for meat species testing
Australian Veterinary Journal 59, 125

WIJNGAARDS, G. (2001)
Tierartidentifizierung nicht fehlerfrei
Fleischwirtsch. 81 (7), 21 - 23

ZERIFI, A., C. LABIE und G. BERNARD (1991)
Tierartidentifizierung, Untersuchung von gekochtem Fleisch mit SDS-PAGE
Fleischwirtsch. 71 (9), 1107 - 1110

ZUBAY, G. (1993)
Biochemistry
Wm. C. Brown Publisher, Dubuque, Iowa - Melbourne, Australia - Oxford, England,
3. Auflage, S. 963