

## 8. Literaturverzeichnis

- Aalhus, J. / Garipey, C. / Murray, A. / Jones, S. / Tong, A. (1991).  
Stunning and Shacking Influences on Quality of Porcine Longissimus Dorsi and Semimembranosus Muscles.  
Meat Science, 29, 323-334.
- AID Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. (1992).  
Handelsklassen für Schweinehälften.  
Heft 1187, Bonn.
- Arneth, W. (1998).  
Über die Bestimmung des intramuskulären Fettes.  
Fleischwirtschaft, 78, 218-220.
- Baulain, U. (1996).  
Das Schwein in Scheiben - Kernspintomographie macht's möglich.  
Schweinezucht- und Schweinemast, 1, 42-44.
- Barton-Gade, P. / Ohlsen, E. (1987).  
Experience in measuring the meat quality of stress susceptible pigs.  
In: Thiemig, F. / Buhr, H. (1995).  
Methoden zur Erkennung von PSE-Fleisch.  
Technische Universität Berlin; Fachbereich Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie.  
Unveröffentlicht.
- Bentler, W. (1972).  
Über postmortale Vorgänge im Skelettmuskel, vor allem bei Schlachtschweinen.  
Fleischwirtschaft, 52, 1014-1017.
- Berns, G. / Petersen, Brigitte / Jürgens, P. (1997).  
Herdengesundheitsprogramme in der Schweinefleischerzeugung.  
Fleischwirtschaft, 77, 120-126.
- Beutling, Dorothea (1968).  
Zu Fragen der Fleischqualität beim Fleischschwein.  
1. Mitteilung: Fleischfarbe und pH-Wert.  
Mh. Vet. Med., 24, 61-66.
- Beutling, Dorothea (1969 a).  
Eine neue Methode zur direkten Bestimmung des locker gebundenen Wassers in Fleisch.  
Mh. Vet. Med., 23, 887-890.
- Beutling, Dorothea (1969 b).  
Zu Fragen der Fleischqualität beim Fleischschwein  
3. Mitteilung: Fleischfarbe und Gesamtfarbstoffgehalt.  
Mh. Vet. Med., 25, 72-74.
- Beutling, Dorothea (1978).  
Spezifische Qualitätsprobleme bei der Verarbeitung von Fleisch selektierter Jungeber.  
FTA für Hygiene in der Nahrungsgüterwirtschaft, HU Berlin.
- Beutling, Dorothea (1992).  
Veränderungen des Fleisches.  
in: Fehlhaber, K. / Janetschke, P..  
Veterinärmedizinische Lebensmittelhygiene.  
Fischer Verlag, Jena.
- Beyer, W. (1975).  
Ermittlung der finanziellen Verluste und Verlustursachen bei der Sommerwaldmast, unter Berücksichtigung einer breiten territorialen Zulieferung von Tiermaterial.  
FTA für Hygiene in der Nahrungsgüterwirtschaft, HU Berlin.
- Bickhardt, K. (1988).  
Belastungsmiopathien.  
in: Plonait, H. / Bickhardt, K.  
Lehrbuch der Schweinekrankheiten.  
Verlag Paul Parey, Berlin, Hamburg.
- Blaha, T. / Blaha, Marie-Luise (1995).  
Qualitätssicherung in der Schweinefleischerzeugung.  
Fischer Verlag, Jena.
- Bursch, H. (1986).  
Erfassung und Auswertung von Schlachtbefunden der Schweinelunge mit dem Ziel der Überprüfung des Untersuchungsganges und der Beurteilung.  
FTA für Hygiene in der Nahrungsgüterwirtschaft, HU Berlin.

- Branscheidt, W. / Dobrowolski, A. (1996).  
Zur Genauigkeit der Video Image-Analyse.  
Fleischwirtschaft, 76, 1228-1238.
- Branscheidt, W. / Dobrowolski, A. / Höreth, R. (1997).  
Bestimmung der Handelsklassen und des Handelswertes von Schweinehälften mit dem Gerät Autofom.  
Fleischwirtschaft, 77, 619-622.
- Cheah, K. / Cheah, A. / Just, A. (1998).  
Identification and Characterization of Pigs Prone to Producing ' RSE ' (Reddish-Pink, Soft and Exudative) Meat in Normal Pigs.  
Meat Science, 48, 249-255.
- Claus, R. (1996).  
Physiologische Grenzen der Beeinflussbarkeit von Leistungen beim Schwein.  
Züchtungskunde, 68, 493-505.
- Doedt, H. / Röhe, R. / Kalm, E. (1996).  
Derzeitige Situation der pathologisch-anatomischen Befunde von Schlachtschweinen.  
in: 4. Schweine-Workshop, Uelzen, DGfZ-Schriftenreihe, Heft 4, Bonn.
- Eber, M. / Müller, W.-D. (1998).  
Untersuchungen zur Eignung des Meat of Hampshire-Type zur Kochschinkenherstellung.  
Fleischwirtschaft, 78, 652-656.
- Eggert, W. / Mohr, R. / Kalm, E. (1990).  
Bezahlung nach Fleischbeschaffenheit bei routinemäßiger Erfassung am Schlachtband.  
Fleischwirtschaft, 70, 821-824.
- Ehlich, M. (1992).  
Sattelschweine. Zur Situation in den neuen Bundesländern.  
Neue Landwirtschaft, 4, 86.
- Eikelenboom, G. / Hoving-Bolink, A.H. / Van der Wahl, P. (1996 a).  
Die Verzehrsqualität von Schweinefleisch.  
1. Einfluß des pH-Wertes.  
Fleischwirtschaft, 76, 405-406.
- Eikelenboom, G. / Hoving-Bolink, A.H. / Van der Wahl, P. (1996 b).  
Die Verzehrsqualität von Schweinefleisch.  
2. Einfluß des intramuskulären Fettes.  
Fleischwirtschaft, 76, 559-560.
- Eschenbacher, T. / Eger, H. / Hauck, R. (1998).  
Frischfleisch Schlegel GmbH verwendet VPS 2000 - Ein Praxisbericht.  
Wertgemäße Bezahlung auf Basis objektiver Meßwerte.  
Fleischwirtschaft, 78, 1051-1055.
- Essen-Gustavsson, B. / Karlström, K. / Lundström, K. (1992).  
Muscle fibre characteristics and metabolic response at slaughter in pigs of different halothane genotypes and their relation to meat quality.  
Meat Science, 31, 1-11.
- Faber, H.v. / Rogdakis, E. / Müller, E. (1983).  
Die Rolle von Hormonen bei der Entstehung von PSE-Fleisch - Eine Übersicht.  
Züchtungskunde, 55, 337-347.
- Feddern, Elke / Krieter, J. / Kalm, E. (1994).  
Verlauf der postmortalen Glykogenolyse und Merkmale der Fleischbeschaffenheit bei Hampshire-Reinzuchtieren und verschiedenen Kreuzungskombinationen.  
Arch. Tierz., 37, 229-243.
- Feddern, Elke / Wegner, J. / Ender, K. / Kalm, E. (1995).  
Untersuchungen von Muskelstrukturmerkmalen bei Hampshire-Reinzuchtieren und verschiedenen Kreuzungskombinationen.  
Arch. Tierz., 38, 43-56.
- Feldhusen, F. / Neumann-Fuhrmann, Dorit / Wenzel, S. (1987).  
Die Leitfähigkeit als Parameter der Fleischbeschaffenheit.  
Fleischwirtschaft, 67, 455-460.
- Feldhusen, F. / Reinhard, H.J. (1994).  
Farbveränderungen der Oberfläche von Schweinemuskulatur bei verschiedenen relativen Kühlluftfeuchtigkeiten.  
Fleischwirtschaft, 74, 765-768.

- Feldhusen, F. (1994).  
Einflüsse auf die postmortale Farbveränderung der Oberfläche von Schweinemuskulatur.  
Fleischwirtschaft, 74, 989-991.
- Fewson, D. (1990).  
Untersuchungen über den Fleischanteil einzelner Teilstücke und der Schlachthälfte beim Schwein.  
Züchtungskunde, 62, 38-51.
- Fewson, D. / Rathfelder, A. / Müller, E. (1993).  
Untersuchungen über die Beziehungen von Fleischanteil, Fleischbeschaffenheit und Streßresistenz bei verschiedenen Schweineherkünften.  
Züchtungskunde, 65, 284-296.
- Fischer, Christine (1977).  
Untersuchungen über die das Wasserbindungsvermögen beeinflussenden Proteinveränderungen in wäßrigem, blassem Schweinefleisch.  
Diss.med.vet., Gießen.
- Fischer, K. (1996).  
Untersuchungen zur Variation des intramuskulären Fettgehalts beim Schwein.  
IMF-Kolloquium der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft, Jena.
- Fischer, K. / Augustini, Chr. (1977).  
Stadien der postmortalen Glykogenolyse bei unterschiedlichen pH<sub>1</sub>-Werten in Schweinefleisch.  
Fleischwirtschaft, 57, 1191-1194.
- Fischer, K. / Augustini, Chr. (1981).  
Hälftenunterschiede in der Fleischbeschaffenheit beim Schwein durch einseitiges Hängen während des Schlachtprozesses.  
Fleischwirtschaft, 61, 1187-1190.
- Franke, E. (1986).  
Entwicklung des Gesundheitszustandes von Schlachtschweinen aus einem Schweinezucht- und Mastkombinat anhand der Ergebnisse der Fleischuntersuchungen im Zeitraum von 1981-1985.  
FTA für Hygiene in der Nahrungsgüterwirtschaft, HU Berlin.
- Freudenreich, P. (1996).  
Kritische Sichtung der Methoden zur Bestimmung des IMF-Gehaltes bei Schweinefleisch.  
IMF-Kolloquium der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft, Jena.
- Garrido, M. / Honikel, K. (1995).  
Beziehungen zwischen Qualitätsmerkmalen von Schweinefleisch kurz nach dem Schlachten und nach Beendigung der Kühlung.  
Fleischwirtschaft, 75, 1437-1440.
- Garrido, M.D. / Pedauye, J. / Banon, S. / Laencina, J. (1994).  
Parameter der Schweinefleischqualität - Wasserbindungsvermögen, Hämpigmentgehalt und intramuskuläres Fett.  
Fleischwirtschaft, 74, 1244-1246.
- Gindele, H. (1996).  
Umweltgerechte Schweinefleischerzeugung – Konzepte der Gesunderhaltung.  
Züchtungskunde, 68, 442-450.
- Glodek, P. (1996).  
Die Wahl der Vaterlinie bestimmt die Qualität der Endprodukte in der Schweinezucht.  
2. Mitteilung: Die Beurteilung frühpostmortalen Meßmethoden und Grenzwerte zur Bestimmung der Fleischbeschaffenheit.  
Züchtungskunde, 68 (6), 483-492.
- Glodek, P. / Brandt, H. / Meyer, J. (1994).  
Die genetische Distanz zwischen ost- und westdeutschen Schweinerassen.  
Arch. Tierz., 37, 145-154.
- Glodek, E. / Meyer, E. / Henning, Martina / Kallweit, E. (1993).  
Instrumentelle und sensorische Fleischbeschaffenheitskriterien praxisüblicher Schweinegebrauchskreuzungen.  
Arch. Tierz., 36, 371-381.
- Grau, R. / Hamm, R. (1952).  
Eine einfache Methode zur Bestimmung der Wasserbindung im Fleisch.  
Fleischwirtschaft, 4, 295-297.

- Grau, R. / Hamm, R. (1956).  
Die Bestimmung der Wasserbindung des Fleisches mittels der Preßsaftmethode.  
Fleischwirtschaft, 12, 733-736.
- Große, F. / Bretschneider, U. / Saß, G. (1975).  
Eine Methode zur direkten Bestimmung des Preßsaftes von Fleisch.  
Fleisch, 29, 104-107.
- Hahn, Gisela (1996).  
Verbrauchertrends und Marktanforderungen bei Frischfleisch.  
Fleischwirtschaft, 76, 228-233.
- Hamm, R. (1985).  
in: Greshake, F. / Schmitt, F. / Schepers, K.H. (1988).  
Untersuchungen zur Bestimmung des Tropfsaftverlustes von Schweinefleisch und dessen  
Zusammenhänge zu anderen Fleischqualitätskriterien.  
Fleischwirtschaft, 68, 765-769.
- Hamm, R. (1976).  
Neue Ergebnisse zur Biochemie des Fleisches: Veränderungen nach dem Schlachten.  
Fleischwirtschaft, 1, 79-84.
- Hambüchen, Th. (1998).  
Marketing und Fleischimage in der täglichen Praxis.  
Fleischwirtschaft, 78, 21-23.
- Hofer, A. / Schwörer, D. (1996).  
Wie wird der intramuskuläre Fettgehalt honoriert und züchterisch verbessert?  
4. Schweine-Workshop, Uelzen, DGfZ-Schriftenreihe, 4, 207-216.
- Hofmann, K. (1973).  
Was ist Fleischqualität?  
Fleischwirtschaft, 53, 485-489.
- Hofmann, K. / Hamm, R. / Blüchel, E. (1982).  
Neues über die Bestimmung der Wasserbindung des Fleisches mit Hilfe der  
Filterpapierpreßmethode.  
Fleischwirtschaft, 62, 87-94.
- Hofmann, K. (1987).  
Der Begriff Fleischqualität?  
Fleischwirtschaft, 67, 44-49.
- Honikel, K. / Kim, C. (1985).  
Über die Ursachen der Entstehung von PSE-Schweinefleisch.  
Fleischwirtschaft, 65, 1125-1131.
- Honikel, K.O. (1993).  
Qualitätsprodukte erfordern geeignete Meßmethoden.  
Fleischwirtschaft, 73, 8-15.
- Honkavaara, M. (1989).  
Einfluß von Schweinefleisch mit PSE-Eigenschaften auf die Verarbeitungseigenschaften  
gekochter Fleischprodukte.  
Fleischwirtschaft, 69, 1599-1601.
- Hoy, St. (1998).  
Haltungsbedingungen von Schweinen beeinflussen die Fleischqualität nicht.  
Rundschau für Fleischqualität und Lebensmittelüberwachung, 50, 217-240.
- Jaturasitha, S. / Scheeder, M. / Kreuzer, M. (1998).  
Freiland Schweine - Qualität der Produkte aus dem „Neuland“-Programm.  
Fleischwirtschaft, 78, 261-265.
- Jaud, D. / Weiße, K. / Gehlen, K.-H. / Fischer, A. (1992).  
pH-Wert und Leitfähigkeit.  
Fleischwirtschaft, 72, 252-256.
- Kallweit, E. / Fries, R. / Kielwein, G. / Scholtyssek, S. (1988).  
Qualität tierischer Nahrungsmittel.  
Ulmer Verlag, Stuttgart.
- Kallweit, E. (1994).  
Die Bedeutung der Fleischqualität bei der Vermarktung.  
Dtsch. tierärztl. Wschr., 101, 267-270.
- Kallweit, E. / Baulain, U. (1995).  
Intramuskulärer Fettgehalt im Schweinefleisch.  
Schweinezucht und Schweinemast, 1, 40-42.

- Kallweit, E. / Henning, M. / Köhler, P. / Baulain, U. (1996).  
Intramuskulärer Fettgehalt bei verschiedenen Schweinerassen.  
IMF-Kolloquium der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft, Jena
- Kauffman, R. / Sybesma, F. / Smulders, G. / Eikelenboom, B. / Engel, R. / Van Laack, A. / Nordheim, P. / Walstra, P. / Van der Wal, P. (1993).  
The effectiveness of examining early post-mortem musculature to predict ultimate pork quality.  
Meat Science, 34, 283-300.
- Kähler, W.-M. (1998).  
SPSS für Windows.  
Eine Einführung in die Datenanalyse für die aktuelle Version.  
Vieweg Verlag, 4. Auflage.
- Kirchheim, U. / Schöne, F. / Reichardt, W. / Greiling, Andrea (1996).  
Einfluß des intramuskulären Fettes auf Parameter der Fleischbeschaffenheit.  
IMF-Kolloquium der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft, Jena.
- Kreuzer, M. / Lange, M. / Köhler, Petra / Jaturasitha, S. (1994).  
Schlachtkörper- und Fleischqualität in Markenfleischprogrammen beim Schwein unter Produktionsauflagen mit dem Ziel besonders tiergemäßer Haltung bzw. einer günstigen Körperfettkonsistenz.  
Züchtungskunde, 66, 136-151.
- Krieter, J. / Lang, J. / Looft, C. / Kalm, E. (1990).  
Verlauf der postmortalen Glykogenolyse beim Schwein.  
Fleischwirtschaft, 70, 1097-1098.
- Kuchling, E. / Schlicht, H. / Tönnies, R. / Weber, A. (1969).  
Einfluß der Ruhezeit auf den pH-Wert, das Saffthaltevermögen und den Keimgehalt bei Schlachtschweinen.  
Fleisch, 23, 283-288.
- Kuhn, Gerda / Küchenmeister, U. (1992).  
Fleischreiche Eber weiter favorisiert.  
Neue Landwirtschaft, 4, 83-84.
- Kuhn, M. (1997).  
Zum Einfluß der Fütterungsintensität und des Mastendgewichtes auf die Mast- und Schlachtleistung von Schweinen sowie das Fettsäurenmuster der Gesamt- und Phospholipide des M. long. dorsi.  
3. Mitteilung: Intramuskulärer Fettgehalt und Fettsäurenmuster der Gesamt- und Phospholipide des M. long. dorsi.  
Züchtungskunde, 69, 396-404.
- Landmann, J. (1970).  
PH-Messungen in der Schinkenmuskulatur von Schlachtschweinen - ein Beitrag zum Problem der Ruhezeit vor der Schlachtung.  
Diss. med.vet., HU Berlin.
- Leist, R. / Scharnagl, Anna (1994).  
Qualitätsmanagement.  
WEKA Fachverlag, Augsburg.
- Lengerken, G.v. / Stein, H.J. / Pfeiffer, H. (1977).  
Einfluß der Ruhezeit vor der Schlachtung auf die Fleischbeschaffenheit.  
Mh. Vet. Med., 32, 376-380.
- Lengerken, G.v. / Gleis, M. / Fischer, K. / Branscheid, W. (1991).  
Schlachtkörperqualität. Vergleichende Untersuchungen an Hybridschweinen im Land Thüringen.  
Fleischwirtschaft, 71, 1202-1206.
- Lippmann, Ilka / Pfeiffer, H. / Wähner, M. (1995).  
Erst das Fett gibt den guten Geschmack.  
Schweinezucht und Schweinemast, 5, 64-65.
- Lohse, Doris (1973).  
Studie zum Vorkommen von Abweichungen der Fleischqualitätsmerkmale Farbe und pH-Wert beim Fleischschwein unter besonderer Berücksichtigung der PSE-Problematik.  
Diss. med.vet., HU Berlin.
- Looft, C. / Rudat, N. / Kalm, E. (1996).  
Kartierung des Hampshire-Gens gelungen.  
Schweinezucht und Schweinemast, 2, 32-35.

- Ludwig, J. / Haneke, M. / Reuter, G. (1988).  
Ein Hilfsmittel zur schnellen Bewertung des Wasserbindungsvermögens frischen Fleisches mit Hilfe der Filterpapierpreßmethode.  
Fleischwirtschaft, 68, 696-698.
- Lundström, Kerstin / Andersson, A. / Hansson, I. (1996).  
Effect of the RN Gene on Technological and Sensory Meat Quality in Crossbred Pigs with Hampshire as Terminal Sire.  
Meat Science, 42, 145-153.
- Lütjens, A. / Kalm, E. (1995 a).  
Ansätze zur Qualitätssicherung in der Schweinefleischerzeugung.  
Züchtungskunde, 67, 368-380.
- Lütjens, A. / Kalm, E. (1995 b).  
Zusammenhang zwischen analytischen und sensorischen Fleischbeschaffenheitsparametern.  
Fleischwirtschaft, 75, 484-491.
- Marahrens, M. / Nowak, B. / Feldhusen, F. / Hartung, J. (1997).  
Belastungen von Schlachtschweinen im Wartestall sowie beim Zutrieb zur Elektrobetäubung und ihre Auswirkungen auf die Fleischbeschaffenheit.  
Fleischwirtschaft, 77, 717-720.
- Maribo, H. / Olsen, E. / Barton-Gade, Patricia / Moller, A. / Karlsson, A. (1998).  
Effect of early post-mortem cooling on temperature, pH fall and meat quality in pigs.  
Meat Science, 50, 115-129.
- Maassen-Francke, Beate / Krieter, J. / Kalm, E. (1991).  
Vergleichende Untersuchungen über Wachstum, Fleischbeschaffenheit und postmortale Glykogenolyse bei verschiedenen Schweinerassen.  
Züchtungskunde, 63, 366-374.
- Mathes, Maite (1996).  
Sattelschweine in Deutschland - Genanteile, Verwandtschaft, Inzucht.  
Diss. med.vet., Hannover.
- Matthes, W. / Schwerin, M. (1995).  
Stressstabilität erhöht die Leistung.  
Neue Landwirtschaft, 6, 56-58.
- Meyer, E. (1991).  
Technologische und sensorische Bewertung der Fleischbeschaffenheit praktischer Mehrfachkreuzungen und Hybriden unter besonderer Berücksichtigung des intramuskulären Fettgehaltes.  
Diss. agr., Göttingen.
- Mickwitz, G.v. / Heuving, L. (1990).  
Mindestanforderungen an den Umgang mit Schlachtschweinen von der Verladung, Transport, Ruhezeit bis zur Betäubung aus der Sicht des Tierschutzes und der Fleischqualität.  
Deutsche Tierärztliche Wochenschrift, 97, 28-30.
- Monin, G. / Mejenes-Quijano, A. / Talmant, A. / Sellier, P. (1987).  
Influence of breed and muscle metabolic type on muscle glycolytic potential and meat pH in pigs.  
Meat Science, 20, 149-158.
- Monin, G. / Sellier, P. (1985).  
Pork of low technological quality with a normal rate of muscle pH fall in the immediate post-mortem period: The case of the Hampshire breed.  
Meat Science, 13, 49-63.
- Monin, G. / Talmant, A. / Laborde, D. / Zabari, M. / Sellier, P. (1986).  
Compositional and enzymatic characteristics of the Longissimus dorsi muscle from Large White, halothan-negative Pietrain and Hampshire pigs.  
Meat Science, 16, 307-316.
- Musmann, Th. / Schmitt, F. / Jüngst, H. / Tholen, E. / Schepers, K. (1994).  
Vergleichende Untersuchungen zur Methodik der Helligkeits- und Farbmessung bei Schweinefleisch.  
Züchtungskunde, 66, 359-372.
- Müller, Simone / Gernand, E. / Demme, H. (1996).  
Stand der Einbeziehung des IMF-Gehaltes in die Zuchtwertschätzung beim Schwein in Thüringen.  
IMF-Kolloquium der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft, Jena.

- Müller, W.D. (1991).  
Kochpökelwaren: Einfluß der Herstellungstechnologie.  
Fleischwirtschaft, 71, 8-18.
- NRK Neutrale Rheinland Klassifizierung (1995).  
Qualitätsmanagement in der Fleischbranche.  
Kinnen und Billen GmbH.
- Nürnberg, Karin / Ender, K. (1990).  
Die Fettqualität bei Schweinen unterschiedlichen Geschlechts.  
Fleischwirtschaft, 70, 1099-1102.
- Oelker, P. (1996).  
Fleischanomalien und abartige Reifungen.  
in: Sielaff, H.  
Fleischtechnologie  
Behr's Verlag, Hamburg.
- Paulke, T. (1994).  
Gegenwärtiger Leistungsstand ostdeutscher Schweinerassen.  
Auch die Mütter sind fleischreicher geworden.  
Neue Landwirtschaft, 4, 59-61.
- Pfau, A. / Lohse, B. / Schröder, J. (1966).  
Photometrische Bestimmung von Fleischbeschaffenheitsmerkmalen.  
Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung, 130, 145-152.
- Pfau, A. (1968).  
Remissionsspektralphotometrische Untersuchung offener Fleischflächen beim M. longissimus dorsi des Schweines in Abhängigkeit von der Zeit post mortem.  
Fleischwirtschaft, 48, 819-822.
- Pott, Ulrike (1997).  
Untersuchungen der Auswirkungen unterschiedlicher Transportbedingungen und unterschiedlicher Entladetechnik auf ausgewählte physiologische Parameter und die Fleischqualität.  
Diss. med.vet, FU Berlin.
- Potthast, K. / Hamm, R. (1976).  
Biochemie des DFD-Fleisches.  
Fleischwirtschaft, 56, 978-982.
- Prändl, O. (1988).  
Zusammensetzung und technologische Eigenschaften des Fleisches.  
in: Prändl, O. / Fischer, A. / Schmidhofer, Th. / Sinell, H.J..  
Fleisch.  
Ulmer Verlag, Stuttgart.
- Rathfelder, A. (1991).  
Beziehungen zwischen Muskelmorphologie, Fleischanteil, Fleischbeschaffenheit und Streßresistenz bei verschiedenen Schweineherkünften.  
Diss. agr., Hohenheim.
- Reichert, J. (1996).  
Möglichkeiten der automatischen On-line-Bestimmung von Qualitätsparametern bei der Klassifizierung und Selektion von Schlachttierkörpern und Teilstücken.  
Fleischwirtschaft, 76, 486-491.
- Reuter, G. (1982).  
Verfahren zur Erkennung von Fleischqualitätsabweichungen bei Schlachttierkörpern.  
Fleischwirtschaft, 62, 1143-1160.
- Roeren-Wiemers, Angelika (1986).  
Untersuchungen zur Stressanfälligkeit, Fleischbeschaffenheit und Fleischleistung bei Schweinen unterschiedlicher Kreuzungsherkünfte.  
Diss. agr., Göttingen.
- Rogdakis, E. / Ensinger, U. / Faber, H.v. (1979).  
Konzentrationen von cAMP im M. long. dorsi bei Pietrains und Edelschweinen.  
Züchtungskunde, 51, 48-51.
- Sakata, R. / Deguchi, T. / Nagata, Y. (1993).  
Wirksamkeit der Filterpapier-Preßmethode zur Bestimmung des Wasserbindungsvermögens bei Fleisch.  
Fleischwirtschaft, 73, 1425-1426.

- Scharner, E. / Schiefer, G. (1996).  
Farbmetrische Untersuchungen am Musculus longissimus dorsi von Schlachtschweinen.  
Fleischwirtschaft, 76, 1120-1124.
- Scheper, J. (1973).  
Was sagt der pH-Wert über erblich bedingte Veränderungen in der Beschaffenheit von  
Schweinefleisch aus ?  
Fleischwirtschaft, 5, 647-650.
- Scheper, J. (1978).  
pH-Wert-Messung an Schweinehälften - Zeitpunkt, Meßstelle, Aussage.  
Fleischwirtschaft, 10, 1642-1646.
- Schiefer, G. / Scharner, E. (1975).  
Zur Problematik der Transportbelastung bei Schlachtschweinen.  
Fleisch, 29, 145-148.
- Schmidhofer, Th. (1988).  
Untersuchungsmethoden.  
in: Prändel, O. / Fischer, A. / Schmidhofer, Th. / Sinell, H.J..  
Fleisch.  
Ulmer Verlag, Stuttgart.
- Schmitt, F. / Schepers, K.H. / Jüngst, H. / Reul, W. / Festerling, A. (1984).  
Fleischqualität beim Schwein - Untersuchungen zu deren Erfassung.  
Fleischwirtschaft, 64, 1238-1242.
- Schmitt, F. (1993).  
Schweinefleischqualität in der Zuchtpraxis.  
Züchtungskunde, 65 (6), 455-467.
- Schmitt, F. / Tholen, E. / Memmert, T. / Jüngst, H. (1993).  
Methoden zur objektiven Erfassung des Fleischanteils im Bauch.  
Schweinezucht und Schweinemast, 1, 28-30.
- Schwägele, F. / Lücke, F. / Honikel, K. (1990).  
Möglichkeiten der Verbesserung der Fleischqualität in der Praxis.  
Fleischqualität, 70, 731-743.
- Schwägele, F. (1992).  
Die elektrische Leitfähigkeit von Schweinefleisch im Schlachthof und Zerlegebetrieb als  
Qualitätskriterium.  
Fleischwirtschaft, 72, 493-497.
- Seidler, D. / Bartnick, E. / Nowak, B. (1984).  
PSE-Diagnostik am Schlachtband.  
Fleischwirtschaft, 64, 1379-1387.
- Seifert, H. / Zimmermann, P. / Seifert, Gerit (1998).  
Abschlußbericht Forschungsvorhaben.  
Entwicklung einer technologischen Prinziplösung zur Gewebedifferenzierung beim Schwein  
mittels flexibler Ultraschallmeßverfahren.  
Institut für Agrar- und Stadtökologische Projekte an der HUB. Unveröffentlicht.
- Steinberg, M. / Bergfeld, U. / Schöberlein, Lore (1996).  
Untersuchungen zum Einfluß des IMF-Gehaltes auf die physikalisch-technologischen Para-  
meter der Fleischbeschaffenheit und die sensorischen Eigenschaften von Schweinefleisch.  
IMF-Kolloquium der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft, Jena.
- Steinhilber, D. / Weniger, J. / Pahl, G. (1965).  
Methoden zur Bestimmung der Fleischbeschaffenheit.  
3. Mitteilung: Farbe und Zähigkeit.  
Fleischwirtschaft, 1, 29-32.
- Stephan, R. / Untermann, F. (1994).  
Postmortale biochemische Vorgänge in der Muskulatur und ihre Beziehungen zur  
Fleischqualität.  
Archiv für Lebensmittelhygiene, 45, 97-120.
- Stoll, P. / Hilfiker, J. (1995).  
Schweinemast mit Weidegang hat ihren Preis.  
Agrarforschung, 2, 449-452.
- Tänzler, Hilke (1997).  
Untersuchungen über Ursachen von Muskelblutungen im Schulterbereich bei Schlachtschwei-  
nen mit Berücksichtigung definierter Kenngrößen der elektrischen Betäubung, des Schlachtge-  
wichtes, der Verhaltenssymptomatik der Schlachtkörper sowie histologischer Befunde.  
Diss.med.vet., FU Berlin.

- Thiemig, F. / Buhr, H. / Oelker, P. (1997).  
Zur Problematik der PSE-Bestimmung bei Schweinefleisch.  
Fleischwirtschaft, 77, 229-234.
- Timmermann, J. (1996).  
Was verlangen die Schlachtunternehmen und Handelsketten von der Produktqualität?  
4. Schweine-Workshop, Uelzen, DGfZ-Schriftenreihe, Heft 4, Bonn.
- Tholen, E. (1996).  
Genügt ein mischerbiges, streßfreies Mastendprodukt?  
4. Schweine-Workshop, Uelzen, DGfZ-Schriftenreihe, Heft 4, 181-190.
- Unterluggauer, P. (1991).  
Kompendium zum Recht der Vieh- und Fleischwirtschaft.  
B. Behr's Verlag, Hamburg.
- Van der Wal, P.G. (1993).  
Scharrelschweine - ihre Schlachtkörperzusammensetzung und Fleischqualität.  
Züchtungskunde, 65, 481-488.
- Waßmuth, R. / Glodek, P. (1992).  
Untersuchungen zum „Hampshirefaktor“ in der Fleischbeschaffenheit von Schweinen.  
Züchtungskunde, 64, 129-135.
- Wegner, J. / Fiedler, I. / Rehfeldt, Ch. (1985).  
Muskelstrukturmerkmale in Beziehung zu Fleischansatz und Fleischbeschaffenheit.  
Tag.-Ber., Akad. Landwirtsch.-Wiss. DDR, Berlin, 236, 3-7.
- Wegner, J. / Ender, K. (1990).  
Mikrostrukturelle Grundlagen des Wachstums von Muskel- und Fettgewebe und die  
Beziehung zu Fleischansatz und Fleischbeschaffenheit.  
Fleischwirtschaft, 70, 337-340.
- Weinberg, H. / Ballingen-Dürrwangen, A. (1991).  
Handelswert-, Qualitäts- und Gewichtsbestimmung von Schweineschlachtkörpern.  
Fleischwirtschaft, 71, 154-157.
- Wellhäuser, R. (1996).  
Anforderungen des Marktes an die Schweinefleischerzeugung aus der Sicht des  
Fleischerhandwerks.  
Züchtungskunde, 68, 424-429.
- Wenzlawowicz, M. (1994).  
Vergleichende Untersuchungen zur Fleischqualität beim Schwein mit Hilfe der pH-,  
Leitfähigkeits- und Farbhelligkeitsmessung (42-45 Minuten p.m.) mit besonderer  
Berücksichtigung von Vorbelastungen des Schlachtgewichtes und des Magerfleischanteils.  
Diss. med.vet., FU Berlin.
- Wicke, M. / Heylen, K. / Lengerken, G.v. (1996).  
Ergebnisse topographischer Untersuchungen zum intramuskulären Fettgehalt (IMF) des  
M. longissimus des Schweines.  
IMF-Kolloquium der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft, Jena.
- Wicke, M. / Lengerken, G.v. / Fiedler, I. / Altmann, M. / Ender, K. (1991).  
Einfluß der Selektion nach Merkmalen der Muskelstruktur des M. longissimus auf  
Belastungsempfindlichkeit und Fleischbeschaffenheit beim Schwein.  
Fleischwirtschaft, 71, 437-442.
- Wirth, F. (1978).  
pH-Wert und Fleischwarenherstellung.  
Fleischwirtschaft, 58, 1458-1468.
- Wirth, F. (1985).  
Technologie der Verarbeitung von Fleisch mit abweichender Beschaffenheit.  
Fleischwirtschaft, 65, 998-1011.
- Wittmann, W. / Peschke, W. / Littmann, E. / Behringer, J. / Birkenmaier, St. / Dovic, P. /  
Förster, M. (1993).  
Mast- und Schlachtleistungen von DL-Kastraten in Abhängigkeit vom MHS-Genotyp.  
Züchtungskunde, 65, 197-205.
- Woltersdorf, W. / Tröger, K. (1987).  
Schlachttechnik zur Verringerung des PSE-Anteils beim Schwein.  
Fleischwirtschaft, 67, 724-730.