



S. 4



S. 10



S. 14



S. 22



S. 37



S. 48

**Berichte aus der Forschung**

Essen: eine riskante Sache? \_\_\_\_\_ 4

Feine Backwaren sicher genießen  
Veränderte Rezepte verringern das Wachstum von Salmonellen \_\_\_\_\_ 6

Erhöhte Listeriose-Gefahr in Deutschland? \_\_\_\_\_ 10

Bedeutung der Hitzeresistenz von  
Mycobacterium paratuberculosis für pasteurisierte Milch \_\_\_\_\_ 14

Tiernahrung und Produktqualität \_\_\_\_\_ 18

Zum Carry-over Verhalten von Toxaphen  
Fütterungsversuche mit landwirtschaftlichen Nutztieren \_\_\_\_\_ 22

Dioxine in Lebensmitteln  
Abschätzung und Steuerung des Risikos für den Verbraucher \_\_\_\_\_ 25

Radioaktivität in der Nordsee  
Welcher Strahlung ist die Bevölkerung durch den  
Verzehr von Meerestieren ausgesetzt? \_\_\_\_\_ 28

Schadstoffe in Fischen: heute noch ein Thema? \_\_\_\_\_ 32

Mit neuen Techniken gegen Vorratsschädlinge \_\_\_\_\_ 37

Die Nassfäule der Kartoffel  
Eine Krankheit, ihr Erreger und die Abwehrreaktionen der Pflanze \_\_\_\_\_ 40

Die Maul- und Klauenseuche  
Permanente Bedrohung unserer Tierbestände \_\_\_\_\_ 44

**Interview**

„Wir brauchen das Vertrauen der Verbraucher“  
Bundesminister K.-H. Funke im Gespräch mit dem ForschungsReport \_\_\_\_\_ 48

**Portrait**

Institut für Vorratsschutz, Berlin-Dahlem \_\_\_\_\_ 52

**Impressum** \_\_\_\_\_ 53

**Nachrichten** \_\_\_\_\_ 54

**Tagungen** \_\_\_\_\_ 58

**Der Forschungsbereich** \_\_\_\_\_ 59