

# KIELER MILCHWIRTSCHAFTLICHE FORSCHUNGSBERICHTE

Veröffentlichung der Bundesforschungsanstalt für Ernährung  
und Lebensmittel - Standort Kiel

Band 59 - Heft 2/07  
ISSN 0023-1347

In diesem Heft/In this Issue	Seite/Page
Seifert, S., Lorenzen, P. Chr.: Technofunktionelle Eigenschaften von Caseinprodukten mit unterschiedlichen Kohlenhydratgehalten.....	
Techno-functional properties of casein products with varying carbohydrate contents .....	149-159
Müller, B.: Bewertung der Inhaltsstoffe der Milch – Methodische Möglichkeiten und Grenzen .....	
Valuation of the milk ingredients – methodical possibilities and limits .....	161-179
Chin, X.W.D., Jacobs, C., Hammer, P.: Epidemiology of <i>Staphylococcus aureus</i> in a spray drying dairy plant .....	
Betriebsepidemiologie von <i>Staphylococcus aureus</i> in einem Trocknungswerk für Milchpulver .....	181-189
Bockelmann, W., Jaeger, B., Hoppe-Seyler, T.S., Lillevang, S.K., Sepulchre, A., Heller, K.J.: Application of a defined surface culture for ripening of Tilsit cheese .....	
Einsatz einer definierten Oberflächenkultur zur Reifung von Tilsiter Käse .....	191-202

---

VERLAG TH. MANN · GELSENKIRCHEN-BUER

---