

Beim Entbluten im Hängen ist der Ausblutungsgrad der Stammuskulatur um 33 - 44% besser als beim Entbluten im Liegen ((Xxxxxxxxxx)).

- 1 Hess, E. and Marthaler, A. (1962). Keimzählungen an abgepacktem Frischfleisch. *Die Fleischwirtschaft*, pp. 497.
- 2 Hess, E. and Marthaler, A. (1962). Keimzählungen an abgepacktem Frischfleisch. *Die Fleischwirtschaft*, pp. 497.
- 3 Hess, E. and Marthaler, A. (1962). Keimzählungen an abgepacktem Frischfleisch. *Die Fleischwirtschaft*, pp. 497.
- 4 Hess, E. and Marthaler, A. (1962). Keimzählungen an abgepacktem Frischfleisch. *Die Fleischwirtschaft*, pp. 497.
- 5 Hess, E. and Marthaler, A. (1962). Keimzählungen an abgepacktem Frischfleisch. *Die Fleischwirtschaft*, pp. 497.
- 6 Hess, E. and Marthaler, A. (1962). Keimzählungen an abgepacktem Frischfleisch. *Die Fleischwirtschaft*, pp. 497.
- 7 Hess, E. and Marthaler, A. (1962). Keimzählungen an abgepacktem Frischfleisch. *Die Fleischwirtschaft*, pp. 497.
- 8 Hess, E. and Marthaler, A. (1962). Keimzählungen an abgepacktem Frischfleisch. *Die Fleischwirtschaft*, pp. 497.
- 9 Hess, E. and Marthaler, A. (1962). Keimzählungen an abgepacktem Frischfleisch. *Die Fleischwirtschaft*, pp. 497.
- 10 Hess, E. and Marthaler, A. (1962). Keimzählungen an abgepacktem Frischfleisch. *Die Fleischwirtschaft*, pp. 497.
- 11 Hess, E. and Marthaler, A. (1962). Keimzählungen an abgepacktem Frischfleisch. *Die Fleischwirtschaft*, pp. 497.
- 12 Hess, E. and Marthaler, A. (1962). Keimzählungen an abgepacktem Frischfleisch. *Die Fleischwirtschaft*, pp. 497.