

Rubriken

3 Kommentar

Liebe und Vertrauen sind nicht unendlich belastbar

6 Monatsschau

WHO stuft Fleischwaren als „krebs-erregend“ ein. Plastiktüten werden kostenpflichtig. Deutschland vor neuer BSE-Einstufung. Mehr Robotik voraus-gesagt. Bürger vertrauen Lebensmitteln.

→ 8 Interview

Prof. Dr. Harald zur Hausen kritisiert den Ansatz der WHO-Studie, viele Fleischsorten pauschal zu verurteilen.

10 Standpunkt

Anständige Preise bilden sich am Markt

12 Wirtschaft

- Gala zum „Förderpreis der Fleisch-wirtschaft“ auf der Süffa
- Anuga Meat meets Veggie
- Studie von Rügenwalder
- Deutscher Fleisch Kongress 2015

Erzeugung

28 Polen

Die ökologische Fleischproduktion und Verarbeitung entwickelt sich.

31 Schweinefleischexport

Die Rekordproduktion lässt die Ver-einigten Staaten wieder zur führenden Ausfuhrnation werden.

34 Antibiotika-Monitoring

BVL-Kennzahlen zur Therapiehäufigkeit gesunken – Instrument zur betrieb-lichen Reduzierung

Schwerpunkte

→ 42 Gewürze, Zusatzstoffe, Zutaten

Würzmittel wie getrocknete Kräuter und Gewürze sind eine wichtige Zutat in vielen Fleischwaren. Um die mikrobiologische Sicherheit des Endproduktes zu gewährleisten, ist neben der Herstellungstechnologie die Qualität der Zutaten entscheidend – ins-besondere bei nicht erhitzten Produkten wie Rohwürsten.

→ 64 Slicen, Verpacken, Etikettieren

Ein Etikettendrucker muss heute viele technische und organisatorische Voraus-setzungen erfüllen, um die Migration von Farben zu verhindern. Beim Etikett sind Vorgaben über die Qualität des Bedruckstoffs und des Klebers wichtig.

→ 82 Top-Unternehmen der Branche

Die Übersicht der Top-Unternehmen der Fleisch- und Fleischwarenindustrie hat in den Fachmedien afz – allgemeine fleischer zeitung und FLEISCHWIRTSCHAFT eine lange Tradi-tion. Gezeigt werden die neuesten Entwicklungen im Ranking ebenso wie die Rolle der Macht als Erfolgsschlüssel in der Kette.

Gewinnung

36 Tschechische Republik

Zwischen 1990 und 2012 ging Tsche-chiens Produktion von Schlachtvieh um mehr als die Hälfte zurück. Es ist nicht zu erwarten, dass sich die Situation in den nächsten Jahren ändert. Durch ihre EU-Mitgliedschaft ist die Tschechische Republik starker Konkurrenz aus-gesetzt.

Verarbeitung

- **42 Mikrobiologie**
Bakteriologische Sicherheit von Gewürzen
- 48 Frischhaltung**
Die Kraft des Essigs und das MHD
- 51 Lebensmittelrecht**
11. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung
Fleisch + Feinkost – Teil 4
- 54 Lebensmittelbuch**
Das kommt neu in den Leitsätzen
- 58 Qualität**
DLG-Prüfung zeigt Trend zur Vielfalt bei
Convenience
- 62 Sous-Vide-Technik**
Die Proteinphysik weist den Weg.
- 64 Produktinspektion**
Strenge Anforderungen des Handels
erhöhen kontinuierlich den Druck.
- 68 Kennzeichnung**
Das Etikett – ein kleiner Teil der Ver-
packung kann für großen Ärger sorgen.
- 76 Kennzeichnungssysteme**
Mit Label-Check-Stationen sichere
Etiketten drucken und prüfen.
- 79 Verpackungseinheit**
Trockenfleisch-Chips in origineller
Verpackung

Vermarktung

- **82 Wettbewerb**
Die Rolle der Macht als Steuerungs-
instrument in vertikalen Kooperationen
- 88 Studie**
Investitionen in professionelles In-
novationsmanagement zahlen sich aus.
- **91 Ranking**
Tiefpreise drücken auf den Umsatz –
Unternehmen, Daten und Strukturen
der Fleischwirtschaft 2014

Rubriken

- 94 Menschen, Unternehmen,
Termine**
- 96 Stellenmarkt und
Marktplatz**
- 99 Das beste Stück**
- 100 Inserentenverzeichnis und
Impressum**
- 101 Bezugsquellen**

Forschung und Entwicklung

- 110 Kurzfassungen ausgewählter Vorträge
der 56. Arbeitstagung der DVG**
Referierte und diskutierte Themen aus den Bereichen
Lebensmittelrecht, Lebensmittelhistologie und Fleischhygiene
- 113 Neue Trends bei der Produktion und Verarbeitung von Fleisch**
Erwartungen der Verbraucher und Reaktionen der Fleisch verarbeitenden Industrie –
Ein Übersichtsartikel
- 120 Getrocknete Rohwurstsorten mit lyophilisierten Gemüsezusätzen**
- **126 Antioxidative Wirkung von Gewürzextrakten**