

PRODUKTION

48 Wodurch vermittelt der Landwirt die Genussqualität?

Die Grundlage für den Genuss wird in der Erzeugung gelegt. Das trifft für alle pflanzlichen als auch tierischen Produkte zu, so natürlich im Besonderen für das Fleisch. Dabei sind die Grundlagen vielfältig und von sehr komplex wirkenden Einflussgrößen, die sowohl durch die Zucht, also den Genotyp, die Haltungsbedingungen und sehr bedeutend von der Fütterung bestimmt werden. Der Betreuung und dem Management kommt inklusive den Hygienemaßnahmen eine große Bedeutung zu. Das Ziel muss es sein, Fleisch und Lebensmittel tierischer Herkunft zu erzeugen, die von Tieren stammen, die von der Geburt bis zur Schlachtung gesund gewesen sind.

QUERGESCHAUT

- 58** Reinigung und Desinfektion – Teil 1
- 65** Das Fleischerhandwerk im Mittelalter
- 70** Insekten als Lebensmittel?
- 73** Einladung zur 127. LAG-Tagung
- 74** Einladung zur 15. Fachtagung Fleisch- und Geflügelfleisch
- 75** Nachbericht zur 126. LAG-Tagung
- 80** PR: IGV – Kompetent mit Sicherheit

RUBRIKEN

- 81** Impressum
- 82** Buchtipps
- 83** Nachrichten aus der Industrie
- 83** Veranstaltungen

TECHNOLOGIE

51 Möglichkeiten der prozessbegleitenden Charakterisierung von Fleisch auf Basis der dielektrischen Zeitbereichsreflektometrie – Teil 1

Der Einfluss der medialen Welt auf die Verbraucher hat in den vergangenen Jahren an Bedeutung gewonnen wie nie zuvor, und zu einer Sensibilisierung der Öffentlichkeit für Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln geführt. Da im Zuge der sogenannten „Gammelfleischskandale“ durch alle Medien über die Problematik des Inverkehrbringens von überlagertem und auch bereits verdorbenem Fleisch berichtet wurde, benötigt sowohl die behördliche Überwachung als auch die Qualitätsprüfung in verarbeitenden Betrieben Verfahren, mit denen Qualitätsabweichungen so einfach und schnell wie möglich erkannt werden können.

ÜBERWACHUNG

54 Die Stoffliste des Bundes und der Bundesländer, Kategorie „Pflanzen und Pflanzenteile“ – Erleichterung der amtlichen Überwachung pflanzlicher Produkte

Eine Arbeitsgruppe aus Vertretern verschiedener Behörden des Bundes und der Länder hat die Stoffliste des Bundes und der Bundesländer der Kategorie „Pflanzen und Pflanzenteile“ erstellt. Die Liste soll Überwachungsbehörden und Lebensmittelunternehmern die Einstufung pflanzlicher Stoffe hinsichtlich ihrer Verwendung als Lebensmittel oder Lebensmittelzutat erleichtern. Sie umfasst etwa 600 Einträge zu Pflanzen und Pflanzenteilen und wurde vor kurzem durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Form eines Report-Heftes veröffentlicht.