

Rubriken

3 Kommentar

Tierwohl-Debatte mit Augenmaß angehen

6 Monatsschau

Jahr der Rekordbußen. Lieferverbot für Mexiko. Kritik an Gebührenpflicht. Keime in Puten. Haltung soll aufs Etikett. Einblicke in den Stall. Fleisch gibt es fast täglich.

→ 8 Interview

Dr. Frank Thiedig von Edeka Minden-Hannover möchte das Thema Tierwohl nachweislich verankern.

10 Forum

Das 30. Frische Forum Fleisch stand unter dem Motto „Vertrauen ist gut, Compliance ist besser“.

→ 14 Standpunkt

Anuga FoodTec 2015 mit starkem Fokus auf die Fleischverarbeitung

Erzeugung

28 Thema

Die USDA rechnet für das laufenden Jahr mit einem globalen Produktionsrückgang von Rindfleisch um 1,4% auf 58,7 Mio. t.

Gewinnung

34 EU-Fleischmarkt

Fleischerzeugung in nächster Dekade wird nur wenig zunehmen.

40 Bodenbelag

Abriebfeste Böden verschaffen Kostenvorteile.

→ 43 Kühlhausbau

Bauten mit Sandwichpaneelen lassen sich energieeffizient realisieren.

47 Neubau

Miratorg schlachtet Rinder und Hühner auf einem Grundstück.

Schwerpunkte

→ 14 Vorbericht Anuga FoodTec

Ein großer Fokus der Anuga FoodTec 2015 wird auf dem Bereich der Fleischverarbeitung liegen, der gegenüber 2012 eine gut 50%ige Erweiterung erfahren wird. Die Messe wird von einem vielfältigen professionellen Fachprogramm begleitet.

→ 40 Planen, Bauen, Einrichten von Betrieben

Der Bau oder Umbau von Betrieben stellt hohe Anforderungen an Fachplaner, ausführende Gewerke und die Bauherren. Abriebfeste Bodenverdichtungen, Effizienzsteigerung und Dämmsysteme für energieeffiziente Kühlhäuser gehören dazu.

→ 64 Kunstdärme und Hüllen

Die Wahl der richtigen Hülle hat einen entscheidenden Einfluss auf den optischen und geschmacklichen Charakter des Endproduktes. Mikrobiologische Stabilität soll gewährleistet, Gewichtsverluste vermieden werden und das Handling bei der Verarbeitung sowie kalkulatorische Aspekte Berücksichtigung finden.

Verarbeitung

16 Int. FoodTec Award 2015

Auszeichnung für Anlagen und verfahrenstechnische Innovationen

23 Anuga FoodTec

Auf der Kölner Messe vom 24. bis 27. März wächst die Anzahl der Zulieferer für die Fleischindustrie.

26 Technik

Roboter sind aus der Lebensmittelproduktion nicht mehr wegzudenken.

52 Lebensmitteluntersuchung

Die aktuelle Technik lässt eine neue Art der Zustandsbeschreibung zu - Teil 2.

58 Qualität

Internationale DLG-Qualitätsprüfung für Schinken und Wurst 2014 – Hauptbericht „Brühwürste“

→ 64 Kollagen

Eine Studie zeigt, dass wesentliche Eigenschaften dieser Hülle den Verbraucherwunsch treffen.

68 Russland

Fast die Hälfte der tiefgekühlter Fleischhalbfabrikate wird in der Region Moskau produziert.

Vermarktung

→ 76 Geflügel

Brasilien und die USA nehmen sowohl in der Erzeugung von Geflügelfleisch als auch im Welthandel mit diesen Produkten eine herausragende Stellung ein.

Rubriken

82 Menschen, Unternehmen, Termine

84 Stellenmarkt und Marktplatz

87 Das beste Stück

88 Inserentenverzeichnis und Impressum

89 Bezugsquellen

Forschung und Entwicklung

98 Die Entwicklung der Fleischhygiene

Von der Opfertierbeschau zur wissenschaftlichen Fleischuntersuchung – Teil 1

104 Hackfleisch aus handwerklicher Herstellung oder aus der Fertigpackung – ein qualitativer Vergleich

→ 108 Produkt- und Preisdifferenzierung für Rindfleisch nach dem Haltungsverfahren der Tiere

113 Auswirkung der Beschallungsdauer auf die technologischen und Emulgiereigenschaften von Brust- und Keulenfleisch von Suppenhühnern