

Rubriken

3 Kommentar

Innovationen sichern
Wettbewerbsfähigkeit

6 Monatsschau

Bio-Qualität war günstig. Geklonte Gene kennzeichnen. Testpflicht für Rinder entfällt. Verbraucherschutz bei Lebensmitteln. Kalbfleisch geht online. Ehrgeizige Ziele bei MRSA-Bekämpfung.

→ 8 Interview

Dr. Dagmar Adeline Brüggemann zur Rolle des Max-Rubner-Instituts in Kulmbach – Grundsätzlich wird eine höhere Vernetzung angestrebt

→ 12 Standpunkt

Verringerung eskalierender Konflikte – Gutachten „Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung“

Erzeugung

21 Antibiotika-Verbrauch

In der dänischen Schweinebranche reduzieren verschiedene Maßnahmen den Antibiotika-Verbrauch.

Gewinnung

23 Schweinefleisch

Die Krise stellt die Branche auf den Kopf – die Entwicklung des internationalen Schweinemarktes hängt vom weiteren Verhalten Russlands ab.

Schwerpunkte

→ 28 Warenwirtschafts-, Wäge- und IT-Systeme

Die Produktetikettierung gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) 2014 stellt hohe Anforderungen an das gesamte Wäge- und IT-System. Skalierbare Lösungen helfen, dem Verbraucher die Informationen in geeigneter Form und dem Anwender in kürzester Zeit zur Verfügung zu stellen.

→ 42 Zerkleinern, Mengen und Mischen

Der gesamte Prozess vom Zerkleinern, Mengen und Mischen geht immer fließender ineinander über. Welchen Einfluss die Beschichtung von Lochscheiben auf das Ergebnis der Trennschnitte und damit auf das Produkt hat, zeigt ein Praxisversuch, in dem über 1000 Tonnen Fleisch gewolft wurden.

→ 52 Qualitätsmanagement und -sicherung, Fremdkörperdetektion, Labor- und Messtechnik

Sichere Lebensmittel sind das A und O einer erfolgreichen Lieferanten/Abnehmer-Beziehung in der Lebensmittelbranche. Da bei industrieller Fleischverarbeitung große Mengen Fleisch bearbeitet werden, sorgen ausgeklügelte technische Systeme für die ordnungsgemäße Zusammensetzung der Produkte ohne fremde Partikel.

Verarbeitung

- 28 **LMIV**
Skalierbare Lösung zur Produktetikettierung
- 30 **Großgastronomie**
Die gesamte IT aus einer Hand
- 32 **Kennzeichnung**
Gesamten Maschinentakt kennzeichnen
- 34 **Hard- und Software**
Schlanke Prozesse in drei Werken per Netzwerk verbunden
- 42 **Wolftechnik**
Neues zur Zerkleinerung im Schneidsatz
- 52 **Deklaration**
Produktkennzeichnung als Stolperfalle
- 57 **Eigenkontrolle**
Mehraufwand vermeiden durch eine App
- 60 **Netzwerkpartner**
Antimikrobielle Verpackung hält länger frisch
- 62 **Qualität**
Mehr Sicherheit in der Wurstproduktion

Vermarktung

- 65 **Informationskampagne**
Lebensmittelsicherheit wird greifbar – Die erfolgreiche „QS-line“-Kampagne geht in die Verlängerung.
- 67 **Studie**
Erster deutscher „Geflügel-Atlas“

Rubriken

- 68 **Menschen, Unternehmen, Termine**
- 70 **Stellenmarkt und Marktplatz**
- 73 **Das beste Stück**
- 74 **Inserentenverzeichnis und Impressum**
- 75 **Bezugsquellen**

Forschung und Entwicklung

- 84 **Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung –**
Resistente Erreger in der Lebensmittelkette und Kontamination von Frischfleisch
- 87 **Laudatio**
„One Health“-Symposium zu Ehren Prof. Dieter Großklaus
- 88 **Blumenkohlpulver in Schweinehackbällchen –**
Auswirkungen auf Qualität und Oxidationsstabilität
- 95 **Die Entwicklung der Fleischhygiene –**
Von der Opfertierbeschau zur wissenschaftlichen Fleischuntersuchung – Teil 3