

Rubriken

3 Kommentar

Die Wahrnehmung des Verbrauchers schärfen

6 Monatsschau

Geflügelhalter kommen zum Zug. Importembargo verlängert. Freiwillige Angaben vereinfacht. Fleisch darf nicht zu billig sein. TTIP wird vorangetrieben. Mängel bei Grillfleisch. Fachgespräch zu Arbeitsbedingungen.

→ 8 Interview

Dr. Otto A. Strecker, Vorstand der AFC Consulting Group AG, zur aktuellen Diskussion um Freihandelsabkommen wie TTIP und CETA

→ 12 Forum

Forum der Fleischwirtschaft: International deutliche Unterschiede bei der Wahrnehmung und Akzeptanz von Ebergeruch

Erzeugung

16 Rindfleisch

Entwicklungs- und Schwellenländer in der Weltfleischerzeugung – Die Nachrücker festigen ihre Position

24 Schweinefleisch

Dänische Schweinebranche nutzt internationale Standards für Transparenz bei Tierwohl, Qualität und Lebensmittelsicherheit

Gewinnung

28 Biokraftstoffe

Abfall oder nicht? Tierfette weisen ökologische Vorteile gegenüber Biomasse aus Lebensmitteln auf.

31 Nebenprodukte

Statistik der Verarbeitung tierischer Nebenprodukte 2014

Schwerpunkte

→ 24 Länderreport Skandinavien

In den skandinavischen Ländern stehen die Themen Tierwohlsein und Tierschutz sowie Umweltschutz längst im Fokus. So wurden zum Beispiel im Rahmen des dänischen Tierschutzgipfels eine Reihe von Zielen zur Verbesserung des Tierwohls in der Schweinehaltung definiert, die in den kommenden Jahren umgesetzt werden sollen.

→ 49 Füllen, Portionieren, Clippen

Beim Füllen und Portionieren hat die Automatisierungstechnik bei den einzelnen Prozessschritten die Produktivität immer wieder erhöht. Erst das Zusammenspiel aller Schritte samt Clippen sorgt für gleichbleibende Gewichtsgenauigkeit und ein hochwertiges Produktbild.

→ 58 Herstellung von Convenience-Produkten, Konservierung

Convenience-Produkte lassen sich mittels Hitze- und Kältekonservierung leichter handeln und sicherer verarbeiten. Nicht zuletzt erleben Steak, Burger und Currywurst zurzeit eine Renaissance. Fleischofferten mit klarer Herkunft bieten gesunden, hochwertigen und authentischen Genuss.

Verarbeitung

34 Veganismus

Ein Ausdruck gesellschaftlicher Kritik an den Produktionsbedingungen der Fleischwirtschaft

40 Abfülltechnik

Ausgangspunkt einer kosteneffizienten Produktion ist die Portioniergenauigkeit.

46 Betriebseinsatz

Praxiserfahrungen mit Clip-Automaten in der Produktion von Bell Deutschland in Suhl (Thüringen)

→ 49 LMIV

Kennzeichnung von mikrobiellen Kulturen in Rohwürsten und anderen Lebensmitteln?

→ 58 Fast Food

Fallstudie zur Entstehung von Abrieb bei der Hamburger-Produktion

62 Zusatzstoffe

Zulässigkeit der Verwendung von Zusatzstoffen in Fleischzubereitungen wie Döner Kebab

Vermarktung

68 Einkaufserfolge

Einsparungen systematisch messen – Kostenreduzierungen werden mehr geschätzt als Kostenvermeidungen

Rubriken

70 Menschen, Unternehmen, Termine

71 Stellenmarkt und Marktplatz

75 Das beste Stück

76 Inserentenverzeichnis und Impressum

77 Bezugsquellen

Forschung und Entwicklung

86 Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung – Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen

90 Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung – Kurzfassungen der Fachvorträge von der 50. Kulmbacher Woche vom 5. bis 6. Mai 2015 – 2. Teil

94 Zur aktuellen Bedeutung der Lebensmittel-Histologie – Entwicklung der Fragestellungen, §64 Methoden und Validierung – Teil 3: Validierung in der Lebensmittel-Histologie, Hinweise für die Qualitätssicherung in der Praxis

→ 98 Unterschiedliche Geliereigenschaften aufgrund von Transglutaminase in Hühnermuskeln –

Erläuterung durch Bestimmung der mRNA-Verhältnisse der Myosin-Schwerketten mittels Echtzeit-Polymerase-Kettenreaktion oder RT-PCR