

Rubriken

3 Kommentar

Verbraucher tragen die Auswirkungen

6 Monatsschau

Niedrigpreisphase bei Schweinehaltern hält an. EU muss Zollkontingente verteidigen. Garn aus Gelatine entwickelt. Regierung will trüchtige Tiere schonen. Neuer BSE-Fall in Irland.

→ 8 Interview

Dr. Alexander Hinrichs, Geschäftsführer der Initiative Tierwohl, zu den Zielen der Gesellschaft

10 Aktuell

Nutztierhaltung: Startschuss für das Verbundprojekt „SocialLab“

12 Standpunkt

Vegan ist intransparent und zu teuer. Die Studie „vegan – Die neue Marketing-Lüge“ stellt Fragen zu Produkten und Konzepten.

Erzeugung

14 Hühnerfleisch

Die Industriestaaten werden überholt. Die Rolle der Entwicklungs- und Schwellenländer in der Weltfleisch-erzeugung – Teil 2

Gewinnung

→ 22 Lebensmittelsicherheit

Campylobacter in der Geflügelverarbeitung – Gegenwärtige Situation und Bekämpfung eines der häufigsten Lebensmittelpathogene

28

Verbraucherkommunikation

Nachhaltige Kommunikation zwischen Erzeuger und Verbraucher zeigt handfeste Erfolge.

34 Schlachtung

Die Einleitungsphase mit Kohlendioxid-Betäubung verursacht Abwehrreaktionen beim Schwein.

Schwerpunkte

→ 22 Gewinnung, Verarbeitung, Verpacken von Geflügelfleisch

Hiesige Landwirte nehmen an einer Transparenzoffensive teil. Stallöffnungen haben nämlich gezeigt, dass viele Menschen nur wenig darüber wissen, wie es in einem Geflügelstall aussieht. Umso überraschender ist für die meisten Besucher, dass sich das reale Bild bei den Stallbesichtigungen deutlich positiv von den in den Medien vermittelten Bildern abhebt.

→ 41 Hygiene und Desinfektion, Reinraumtechnik

Um Kontaminationen der produzierten Ware zu vermeiden und stabile Produktionsprozesse zu gewährleisten, ist in der Lebensmittelindustrie eine hohe Raumluftqualität unerlässlich. Hygienischere Lebensmittelproduktion kann dank effizienter Luftfilter verbessert werden, wobei sich ein Vergleich der Lebenszykluskosten und Wirkungsgrade lohnt.

Verarbeitung

→ 41 Hygiene

Deutliche Reduzierung der Keimbelastung – UVC-Bestrahlung bietet neuen Hygienestandard für Transportbänder.

44 Raumluftqualität

Luftfilter ist nicht gleich Luftfilter – In sechs Schritten zu mehr Hygienesicherheit

50 Reinigung

Eigenkontrolle ist wichtiger denn je – Selbstkontrolle und Überwachung am Beispiel eines Hygiene-Schnelltests

54 Betriebshygiene

Regelmäßige Eigenkontrollen sind notwendig – Luftkeimmessungen können Aufschlüsse über Kreuzkontaminationen geben.

→ 61 Lebensmittelrecht

Was ist erlaubt, was verboten?

11. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung
Fleisch + Feinkost – Teil 1

Vermarktung

→ 64 Herkunftssiegel

Jüngst wird über die Schutzwürdigkeit von Lebensmitteln mit geschützter geographischer Herkunft diskutiert. Aktuelle Karten zeigen, welche regionalen Produkte in Deutschland und Europa bisher durch EU-Recht geschützt sind.

Rubriken

72 Menschen, Unternehmen, Termine

75 Stellenmarkt und Marktplatz

77 Das beste Stück

78 Inserentenverzeichnis und Impressum

79 Bezugsquellen

Forschung und Entwicklung

88 Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung

Kurzfassungen der Fachvorträge von der 50. Kulmbacher Woche vom 5. bis 6. Mai 2015 – Teil 3

91 Das Schächten der Wiederkäuer – Einfluss der Anatomie der Blutgefäße auf Geschwindigkeit des Bewusstseinsverlustes

95 *Campylobacter*-Untersuchung in unterschiedlich verpacktem frischem Hähnchenfleisch

Prävalenz und quantitative Belastung bei luftdurchlässiger Folie bzw. unter Schutzgasatmosphäre im Vergleich

→ 98 Lamaschlachtung und Tierschutz – ein Erfahrungsbericht