

328 Einsatz von gepulstem Licht zur Oberflächendekontamination von Fleisch und Fleischwaren

Wie viele Lebensmittel zählen Fleisch und Fleischwaren zu den sehr leicht verderblichen Produkten. Während für die verarbeiteten Produkte eine Reihe von Haltbarmachungsverfahren wie z. B. Erhitzen, Pökeln, Trocknen zum Einsatz kommen können, beschränken sich die Haltbarmachungsverfahren für frische und unverarbeitete Fleischprodukte auf das Kühlen und Gefrieren. Dennoch werden in zahlreichen Fällen die entsprechenden mikrobiellen Richt- und Warnwerte überschritten und die Haltbarkeit ist limitiert. Eine neuartige Methode zur Oberflächendekontamination von Fleisch und Fleischwaren ist die gepulste Lichttechnologie.

331 Herkunftsanalyse von Lebens- und Futtermitteln – Stand der Technik und Perspektiven

334 Neue einheitliche Gebührenordnung im Bereich gesundheitlicher Verbraucherschutz und Veterinärverwaltung in Niedersachsen (GOVV)

In der jüngeren Vergangenheit aufgetretene krisenhafte Geschehen in der Lebensmittel- und Futtermittelkette – wie z. B. Dioxine und Aflatoxine in Futtermitteln, EHEC oder Pferdefleisch in Lasagne – haben in Niedersachsen zu einer Intensivierung der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung geführt.