

Rubriken

3 Kommentar

Fleischlos – auf dem Weg zum Trend des Jahres?

6 Monatsschau

Importsperre verhängt. Briten werben erfolgreich. Singapur lässt Frankreich rein. Russland-Embargo belastet Märkte. Transparenz mit Hightech-Ohrmarken.

→ 8 Interview

Dr. Folkhard Isermeyer, Präsident des Thünen-Instituts, fordert eine nationale Nutztierstrategie.

→ 10 Standpunkt

Moderne Lebensmittelproduktion versus romantische Verbrauchererwartung

14 Studie

DLG-Trendmonitor 2015 zeigt Investitionen in der Lebensmittelindustrie.

→ 24 VDMA

Die Nachfrage nach Fleischverarbeitungsmaschinen bleibt stabil.

Erzeugung

57 Schweinefleisch

Ausnahmestellung Chinas in der Erzeugung – Die Rolle der Entwicklungs- und Schwellenländer in der Weltfleisch-erzeugung – Teil 3

Gewinnung

→ 64 Branche

Zeitgeist-Trends aktiv aufnehmen – Entwicklung und Perspektiven der Fleischproduktion in Deutschland

Schwerpunkte

→ 28 Vorschau Anuga in Köln

Die Anuga zeigt vom 10. bis 14. Oktober 2015 mit rund 6800 Anbietern aus etwa 100 Ländern ein internationales Produktspektrum und setzt wichtige Impulse für das weltweite Foodbusiness. Erwartet werden etwa 155 000 Fachbesucher aus fast 190 Ländern.

→ 42 Vorschau FachPack in Nürnberg

Die Verpackungsbranche trifft sich vom 29. September bis 1. Oktober 2015 im Messezentrum Nürnberg. 1500 Aussteller präsentieren ihre Angebote rund um Industrie- und Konsumgüterverpackungen und treffen auf 37 000 Fachbesucher aus allen Branchen.

→ 70 Räuchern, Klima- und Reifetechnik, Flüssigrauch

Räuchern ist in Verbindung mit Klima- und Reifetechnik ein komplexer Produktionsschritt, der maßgeblich auf die Beschaffenheit der fertigen Produkte Einfluss nimmt. Der Themenkomplex zeigt eine Reihe von Praxisbeispielen und gibt Hintergrundinformationen über die Anwendungs- und Wirkungsweise.

Verarbeitung

- **28 Anuga**
Die Kölner Messe gibt Antworten auf Fragen für Konsumenten und Anbieter.
- 30 Anuga Meat**
Fleisch weiter weltweit gefragt
- 32 Uruguay**
Feste Größe im internationalen Geschäft
- 36 Lebensmittelhandel**
Der BVLH analysiert Absatzzahlen.
- **42 FachPack**
Vier große Trends geben die Richtung an.
- 44 Linienkonzept**
Komplette Maschinenlösung für „Rügenwalder Mühlen Currywurst“
- 46 Metalldetektion**
Mehrfrequenztechnologie eignet sich für Produkte wie Fleisch und Wurst.
- **64 Kunstdärme**
Räuchern ohne Gewichtsverlust
- 74 Prozessoptimierung**
Fließfertigung schafft Vorteile.
- 80 Industrieproduktion**
Hohe Kammern nutzen Flächen voll aus.
- 84 Lebensmittelrecht**
Was ist erlaubt, was verboten? – Teil 2

Vermarktung

- 87 Fleischqualität**
Die Ansprüche der Verbraucher an das wertvolle Lebensmittel Fleisch haben sich in den letzten 50 Jahren stark verändert. Dieser Entwicklung begegnen die produzierende Fleischindustrie mit fortschrittlichen Konzepten.

Rubriken

- 90 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 90 Stellenmarkt und Marktplatz**
- 95 Das beste Stück**
- 96 Inserentenverzeichnis und Impressum**
- 97 Bezugsquellen**

Forschung und Entwicklung

- 106 Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung – Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen**
- **109 Knochenpartikel im Verarbeitungsfleisch für die Wurstproduktion**
- 113 Was können Starter- und Schutzkulturen leisten? – Eine Literaturübersicht**
- 121 Auswirkungen des schnellen Auftauens auf die Qualitätsmerkmale von Schweinefiletsteaks**