

Rubriken

3 Kommentar

Alle Jahre wieder kommt der Vogelzug

6 Monatsschau

VDF irritiert über BVL-Pressemitteilung. Deutsche essen mehr Eier und Geflügel. Praktizierende Tierärzte fordern Lösungen für Ferkelkastration. Agrarexporte steuern auf Rekordwert zu. Verantwortung für Tierhaltung tragen.

8 Politik

Arbeitsbedingungen in der Fleischindustrie

→ 10 Standpunkt

ZDG fordert ein klares Bekenntnis zum Geflügel-Standort

12 Wirtschaft

- Deutscher Fleisch Kongress
- Top Lieferanten 2016
- „Big 7“ jetzt Pflicht

18 Blickpunkt

Veggie im Kundenurteil

71 Menschen, Unternehmen, Termine

76 Stellenmarkt und Marktplatz

79 Das beste Stück

80 Inserenten und Impressum

81 Bezugsquellen

Erzeugung

17 Asien

Hunger auf Schweinefleisch

21 Lateinamerika

Exporteure suchen nach Alternativen

22 Südamerika

Uruguay steht für die gesamte Region

→ 24 Welt Fleisch Kongress

Tierhaltung ist Lösung statt Problem

Schwerpunkte

→ 26 Kühl- und Gefriertechnik, Eisherstellung

Durch Frosten lässt sich die Wertschöpfungskette optimieren und die Produktqualität steigern. Das erfolgt z.B. durch effektive und modular aufgebaute Frostsysteme, die Ausbeute einsparen helfen und geschieht durch Online-Systeme für die Verarbeitung von TK-Komponenten bei der Wurstherstellung.

→ 39 Zerkleinern, Mengen, Mischen

Heutige Marktgegebenheiten veranlassen Lebensmittelhersteller dazu, auch Nischenprodukte anzubieten: Bei halal, vegetarisch, Bio oder light sind die Produktionsmengen nicht so groß, um eine große Anlage auszulasten. Daher bieten Hersteller auch Mini-Anlagen und kleine Produktionseinheiten an.

→ 51 Prozesssteuerung, Automatisierung, Robotertechnik

Auf der IFFA zeigte sich, dass der Weg zur Industrie 4.0 als digitaler Wandel in vielen evolutionären Teilschritten erfolgt. Prozesssteuerung, Automatisierung und Robotertechnik finden Anwendung in vielen Bereichen. Software, Sensoren und Daten tragen dabei zur Vernetzung bei.

Gewinnung

→ 26 Gefriertechnik

Froster als integraler Bestandteil der Linie

29 Brandschutz

Schalter sichern Kühlraumtüren

Verarbeitung

33 Technologie

Aktuelle IFFA-Trends bei Zusatzstoffen und Gewürzen – Teil 2

39 Produktion

Prozesstechnik für Nischenprodukte

→ 42 Antioxidantien

Rosmarin verlängert die Haltbarkeit

46 Lebensmittelrecht

Was ist erlaubt, was verboten?
12. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung Fleisch und Feinkost – Teil 3

→ 51 Prozesssteuerung

Digitale Wertschöpfung

58 Kostenoptimierung

Präzise Inline-Bestimmung des Fettanteils

60 Industrie-PC

Rückverfolgung vom Supermarktregal bis zum Mäster

62 Signalmanagement

Intelligente Technik vernetzt Maschinen

64 Handling

Roboterbasierte Palettierzelle in Automationsumgebung integriert

Vermarktung

68 Discounter

Aldis Markenoffensive geht auf

69 Lebensmitteleinzelhandel

Supermärkte stärken Position als Nahversorger

70 Studie

Die Verbraucher wollen beim Essen nicht vom Staat gegängelt werden

Forschung und Entwicklung

90 Aktuelle Stellungnahmen des ALTS

Klärung lebensmittelrechtlicher Fragen auf der 77. Arbeitstagung des ALTS

93 Gemeinsame Stellungnahmen

Beschlüsse zu lebensmittelrechtlichen Fragen auf der 107. Arbeitstagung des ALS

→ 95 Herstellung streichfähiger und fettreduzierter Wursterzeugnisse durch Zugabe von Pektin

101 Auswirkung der Endpunkttemperatur im Inneren auf den Mineralstoffgehalt von Schweinerückenbraten

106 Hinweise für Autoren der FLEISCHWIRTSCHAFT