

Rubriken

3 Kommentar

Ohne Transparenz und Aufklärung nicht marktfähig

6 Monatsschau

Meyer fordert einheitliches Siegel.
Rukwied fordert vom Handel zwölf Cent.
Entwarnung vor Vogelgrippe. Klima-
Abkommen setzt auf Sicherheit.
Schluss mit Preisschlachten.

→ 8 Interview

Sarah Dhem, Schulte Wurstwaren
und BVDF-Vorstandsmitglied

10 Blickpunkt

Ernährungsreport 2016

12 Standpunkt

Wann kommt die Wende auf dem
Schweinemarkt?

14 Tierwohl

Das System braucht mehr Geld

16 Lebensmittelrecht

Rote-Beete-Dicksaft ist ein Zusatzstoff

18 Lateinamerika

Ein Wahlsieg weckt Hoffnungen

70 Menschen, Unternehmen, Termine

73 Stellenmarkt

75 Das beste Stück

76 Inserenten und Impressum

77 Bezugsquellen

Erzeugung

21 Schlachthofstruktur

Im gesamten Bundesland Thüringen
stehen grundsätzlich ausreichend
Schlachtstätten zur Verfügung. Dies ist
eines der Ergebnisse des vom dortigen
Landwirtschaftsministerium in Auftrag
gegebenen Schlachthofgutachtens.

Gewinnung

→ 23 Ebergeruch

Empfehlungen zur Implementierung
und objektiven Bewertung humansen-
sorischer Verfahren

Schwerpunkte

→ 28 Pökeln, Tumbeln, Schinkenproduktion

Die WHO hat verarbeitetes Fleisch als „wahrscheinlich krebserregend“ eingestuft. Die Hersteller widersprechen und zeigen Gründe dafür auf, dass Schinken und Co. unbedenklich sind. Die Zugabe von Salz führt zu einem sicheren Produkt, wobei durch die einzelnen Prozessschritte ein Verderben verhindert und die Produktqualität verbessert wird.

→ 46 Füllen, Portionieren, Clippen

Ohne Füllmaschinen, Portionier- und Verschlussgeräte ist die industrielle Wurstherstellung nicht mehr denkbar. Die entsprechenden Hüllen müssen dabei auf die Prozesse abgestimmt sein, um die Qualität der Würste und Fleischwaren zu steigern sowie den wirtschaftlichen Erfolg der produzierenden Unternehmen zu sichern.

→ 58 Warenwirtschafts-, Wäge- und IT-Systeme

Das Schlagwort Industrie 4.0 könnte in der digitalen Fabrik in der Fleischwarenindustrie zur Selbstverständlichkeit werden. In Zukunft wird die vollständige Anbindung aller Maschinen und Anlagen mit kompletter IT-Kommunikation weiter vorangetrieben. Die Rückverfolgbarkeit wird dabei auch auf branchenübergreifende Frischesegmente ausgedehnt.

Verarbeitung

→ 28 Zusatzstoffe

Weniger ist mehr

34 DLG

Handwerk und Industrie bieten hohe Qualität

41 Geflügel

Höherer Ertrag beginnt mit dem Injektieren

44 Ernährung

Ballaststoffe machen Fettreiches schlank

46 Hüllen

Passend für jeden Prozess

→ 52 Rework

Verantwortungsvolle Lösung

58 Industrie 4.0

Autarke Produktion verhindert den Stillstand

62 Logistik

Schnelle Abläufe mittels Smartphone-App

64 Frischelogistik

Software-Lagerverwaltung erhöht die Effizienz

Vermarktung

→ 67 Abkommen

Die Ukraine hat Interesse an der Eurointegration. Das EU-Assoziierungsabkommen hat Auswirkungen auf die Fleischwirtschaft

Forschung und Entwicklung

86 Kurzfassungen ausgewählter Vorträge der 56. Arbeitstagung der DVG

Themen aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Lebensmittelhistologie und Fleischhygiene – Teil 3

90 Rückblick 2015

Die Themen der FleischWirtschaft aus Forschung und Entwicklung in den vergangenen zwölf Monaten

→ 93 Klarheit für Verbraucher und Wirtschaft

Neufassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse veröffentlicht – Teil 1

100 Die Afrikanische Schweinepest

Welche Auswirkungen hätte ein Ausbruch auf die deutsche Schweineproduktion?