

PRODUKTION

- 84** Deutsche Riesenschecken – Schön und mit guter Fleischqualität aber trotzdem gefährdet
- 86** Die Dienstleistung Schädlingsbekämpfung – Warum soll man und wie kann man sie in der Lebensmittelindustrie bewerten?
- 88** Schlachtung gravider Tiere – Erste Ergebnisse des Projektes „SiGN“ und zur Umsetzung der Ländervereinbarungen

QUERGESCHAUT

- 106** Tiergesundheitsverordnung der EU . . . bald geltendes Recht?
- 109** Trend Vegan – Stand der Forschung
- 111** Das Kreuz mit dem Kraut
- 114** Zika-Virus sorgt für Beunruhigung
- 115** Zum Hahn (oder Gockel)
- 116** 8. Fuldaer Symposium Lebensmittelsicherheit

RUBRIKEN

- 77** Impressum
- 79** Nachrichten aus der Industrie
- 78** Buchtipps
- 79** Veranstaltungen

TECHNOLOGIE

- 91 Inaktivierung von Murinem Norovirus und Hepatitis-A-Virus auf Stahlkeimträgern, gefrorenen Erdbeeren und Himbeeren durch UVC-Bestrahlung
Kontaminationen von Früchten mit Noroviren und Hepatitis-A-Viren sind von besonderer Bedeutung für die Lebensmittelindustrie. Wir stellen hier eine einfache Möglichkeit zur Inaktivierung dieser beiden Viren mit UVC-Strahlen vor. Auf den experimentell kontaminierten Früchten konnte durch Bestrahlung für 7 Minuten mit einer Dosis von 5.625 mJ/cm^2 die Virusinfektiosität um den Faktor 10^3 bis 10^5 reduziert werden.
- 93 Neue Leitlinien für Hersteller in Lebensmittelindustrie und Fleischverarbeitung

ÜBERWACHUNG

- 95 Lässt das EU-Lebensmittelrecht Raum für nationale Normen? Zur Anwendbarkeit von § 3 LMHV und § 39 LFGB
- 98 Mikrobiologische Qualität von gegarten, feuchten, unverpackten Teigwaren
- 101 Ergebnisse einer AFFL-Projektgruppe für eine bundesweit einheitliche, amtliche Befunddatenerhebung und Rückübermittlung an den Tierhalter bei der Schweineschlachtung