

4 Inhalt

Rubriken

3 Kommentar

Der Kampf um den Namen ist eröffnet

6 Monatsschau

USA machen bei TTIP Druck auf die EU. Länder wollen MHD-Kennzeichnung behalten. Außer-Haus-Verpflegung erreicht Rekordniveau.

→ 8 Interview

Dr. Michael Marahrens vom FLI zu Diskussionen zum Tierschutz bei der Schlachtung

10 Standpunkt

DGE empfiehlt Veganern Nährstoffpräparate

12 Förderpreis

Drei Preisträger, ein Sonderpreis

→ 16 Wirtschaft

VDF und BVDF tagten in Hamburg

21 Wirtschaft

Symposium der Tönnies Forschung

80 Forum der Fleischwirtschaft

Veggie – Monsterwelle oder Flaute?

81 Menschen, Unternehmen, Termine

83 Stellenmarkt und Marktplatz

85 Das beste Stück

86 Inserenten und Impressum

87 Bezugsquellen

Erzeugung

25 Weltmarkt

Die globale Rindfleischbranche 2015 war von hohen Preisen bei knappem Angebot geprägt. Im zurückliegenden Jahr wurden weltweit 1,15 Mrd. Rinder gehalten. Gegenüber dem Vorjahr ist das ein Plus von 0,6%, das vornehmlich dem indischen „Milchvieh-Push“ geschuldet ist.

28 Lateinamerika

Einige Südamerikaner sehen Ägypten als wichtigen Zukunftsmarkt.

Gewinnung

30 VDF | BVDF

Wirtschaftliche Entwicklung des deutschen Fleischsektors

→ 32 Qualität

Gutes Tierwohl am Schlachttag zahlt sich aus. Das Danish Meat Research Institute untersuchte und optimierte alle Schritte im Vorfeld der Schlachtung.

Schwerpunkte

→ 40 Hygiene und Desinfektion, Reinraumtechnik

Zu den Parametern der Hürdentechnologie gehören Nitritpökelsalz, Redoxpotential, die Konkurrenzflora, der pH-Wert, der a_w -Wert und die thermische Behandlung. Zu diesen bekannten Hürden kann die Hygienetechnologie hinzugezählt werden. Sie bereitet präventive mit einem Wirkstoff an hygienekritischen Stellen eine zusätzliche Hürde im Gesamtkonzept.

→ 57 Kunstdärme und Hüllen, Naturdärme

Sichere Rückverfolgbarkeit ist auch für die Hersteller von Därmen und Hüllen ein Gütesiegel in Sachen Lebensmittelsicherheit. Wursthüllen aus Kollagen bieten zum Beispiel einen Nachweis der Herkunft für Hersteller, Distributoren und Verbraucher.

→ 71 Logistik: Lagern, Transportieren, Kühlen

Bei der Distributionslogistik lassen sich Einsparungen erzielen, wenn Frachtausreibungen im Umfeld der Anbieter analysiert und auf Kostenvorteile ausgerichtet werden. Bei Böden in Kühlfahrzeugen kommt es sowohl auf Stabilität und Hygiene als auch auf kalkulierbare Kosten an.

Verarbeitung

36 Veredelung

Nur noch wenige Betriebe in Deutschland beherrschen die Warmfleischtechnologie.

40 Prävention

Nachhaltige Hygiene in der Fleischgewinnung

→ 48 LMIV

Wurst oder Nicht-Wurst, das ist hier die Frage

57 Rückverfolgbarkeit

Wursthüllen aus Kollagen sind transparente Glieder der Produktionskette

60 Trends

Mit Naturdarm neue Zielgruppen erobern

→ 71 Frischelogistik

Erfolgreiche Ausschreibungen für Verlager

73 Kühlfahrzeuge

Mehrwert für Stabilität und Hygiene

75 Transportieren

Dokumentation gewinnt an Bedeutung

Vermarktung

66 Food Waste

Frischeverlust verzögern - Aktive und intelligente Verpackungen reduzieren Ausschüsse in Fleisch erzeugenden Ketten.

Forschung und Entwicklung

→ 96 Antworten auf Fragen aus der Praxis zur Auslegung der neuen Regelungen

Die aktuellen Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

104 Aktive Wirkung eines essbaren Überzugs bei geräucherten Forellen

Wirkung eines angereicherten Glutenüberzug auf die Haltbarkeitsdauer und die Hemmung von Krankheitserregern bei heiß geräucherten Regenbogenforellen

111 Ergebnisse der Zoonosenerhebung 2014

Zusammenfassung des Zoonosenmonitoring der BVL