

# Rubriken

## 3 Kommentar

Technik-Taktgeber und Spiegel des Weltmarkts

## 6 Monatsschau

Insekten als Futtermittel akzeptiert. Lieferkette gründet Dialogplattform. Kükentöten bleibt erlaubt. Bundeszentrum für Ernährung geplant. Sieber klagt gegen den Freistaat.

## → 8 Interview

Dr. Tobias Voigt von der TU München über einheitliche Schnittstellen für die Datenübergabe von Maschine zu Maschine

## 10 Standpunkt

Ferkelkastration ab 2019 nicht mehr ohne Betäubung

## 12 Lateinamerika

Uruguay lädt zum Welt Fleisch Kongress ein

## 14 Lebensmittelrecht

EU-Parlament will schärfere Vorschriften bei der Herkunftskennzeichnung

## 79 Menschen, Unternehmen, Termine

## 85 Das beste Stück

## 86 Inserenten und Impressum

## 87 Bezugsquellen

# Erzeugung

## → 46 China

Als der weltweit größte Schweinefleischproduzent ist China mit seinem riesigen Fleischmarkt von großem internationalem Interesse. Wie sich der aktuelle Markt in China entwickelt und welche Vermarktungsstrukturen vorliegen, wird durch das Produktions- sowie Preisbildungssystem in der chinesischen Fleischindustrie demonstriert.

# Gewinnung

## 52 Untersuchungsgebühren

Zusatzkosten führen zur Rechtswidrigkeit

## 57 Lebensmittelsicherheit

Produkte in Rohren sicher überwachen

## 60 Metallsuchtechnik

Zweifache Kontrolle für doppelte Sicherheit

## 62 QS-Salmonellenmonitoring

Jede Prozessstufe von Bedeutung

# Schwerpunkte

## → 57 Qualitätsmanagement und -sicherung, Fremdkörperdetektion

Mit dem Salmonellenmonitoring im QS-System tragen Landwirte, Tierärzte, Schlachtbetriebe und Labore seit mehr als zehn Jahren zur Qualitätssicherung von Schweine- und Geflügelfleisch bei. Im Laufe der Jahre wurde das System perfektioniert. Gesetzliche Regelungen zur gezielten Fahndung nach Fremdkörpern in Lebensmitteln gibt es in Deutschland zwar nicht, aber wirkungsvolle Fremdkörperdetektion kann dennoch garantiert werden.

## → 68 Labor- und Messtechnik, Analysesysteme

Was für die einen ein Genuss- oder Heilmittel ist, kann für andere eine potenziell lebensgefährliche Substanz darstellen. So berücksichtigt die europäische Gesetzgebung das hohe allergieauslösende Potenzial der Sellerie und fordert die obligatorische Kennzeichnung, sobald diese als Zutat verwendet wird. Die Anwesenheit von Sellerie kann nur überprüft werden, wenn geeignete analytische Methoden zum spezifischen und sensitiven Nachweis vorhanden sind.

# Verarbeitung

## **IFFA**

- 16 Blickpunkt**  
Die Rekord-IFFA 2016
- **18 Schlussbericht**  
Mehr Aussteller, mehr Besucher und höhere Internationalität
- 22 Russland**  
Systemkrise bestimmt die Perspektiven
- 25 Foren**  
Trendthemen der Messe
- 26 Aussteller**  
IFFA ist Taktgeber und Treffpunkt
- 28 Nachbericht**  
Was gab es Neues auf der Messe?
- 44 Events**  
IFFA Talk und Gala „Spirit of Meat“ krönten den erfolgreichen Messeauftritt.
- **68 Labor- und Messtechnik**  
Heilmittel oder potenziell lebensgefährlich?
- **72 Iran**  
Halal-Produktion für die Region und die Welt

# Vermarktung

## **77 Marktforschung**

Immer mehr Menschen machen mit sich selbst den Kompromiss aus, den Fleischkonsum zu reduzieren, aber nicht völlig auf den Genuss eines Steaks oder einer Bratwurst zu verzichten. Diese Konsumenten – Flexitarier genannt – sind in den letzten Jahren mehr geworden.

# Forschung und Entwicklung

## **96 Aktuelle Stellungnahme des BfR zum Hepatitis E-Virus**

## **98 Auswirkung eines Bokashi-Probiotikums auf die Eigenschaften von Schweineschlachtkörpern und die Fleischqualität**

- **103 Echtheitsbestimmung bei gegarten, emulgierten Würsten mittels Raman-Spektroskopie und Chemometrik**