

PRODUKTION

236 Kombinierte Weidehaltung – Mit Pferd und Rind Fleisch auf Grünland erzeugen

239 Gentechnisch veränderter Lachs in Nordamerika zugelassen – aber auch dort nicht im Handel

Seit einigen Jahren berichten die Medien von einem gentechnisch veränderten Lachs, der in den USA und Kanada auf dem Markt kommen sollen. Dabei wurde, wie bei einem solchen Thema nicht anders zu erwarten, immer wieder unsachlich und hoch emotional berichtet.

QUERGESCHAUT

255 Das Institut für Binnenfischerei Potsdam-Sacrow

258 Die Verkehrsbezeichnung im Wandel der Zeit

261 Meinungsfreiheit und Verantwortung

262 57. DVG-Arbeitstagung in Garmisch

264 Sicherheit durch geschlossene Kreisläufe

RUBRIKEN

265 Impressum

266 Buchtipps

267 Nachrichten aus der Industrie

267 Veranstaltungen

TECHNOLOGIE

241 „Gute Hygienepraxis“ für eine Salatbar

Sowohl die Herstellung der Obst- und Gemüse-Convenience-Artikel als auch der für den Kunden frei zugängliche Verkauf in einer Salatbar stellt hohe Ansprüche an die „Gute Hygienepraxis“. Nachfolgend werden diese zusammengefasst dargestellt.

244 Eberfleischverarbeitung

Aus Eberfleisch schmackhafte Produkte herzustellen ist anspruchsvoll, aber durchaus möglich. Ein viel versprechender Ansatz ist die thermische Behandlung und das Maskieren des Ebergeruches mit Gewürzen und Raucharoma, wie Wissenschaftler der Hochschule Anhalt herausgefunden haben. Sie untersuchten den maskierenden Effekt verschiedener Verarbeitungsschritte und entwickelten Rezepturen für Eberfleischprodukte.

ÜBERWACHUNG

246 Sichere und zuverlässige Methode für die Trichinenuntersuchung beim Schwein

248 Schachmatt! Von Schachbrettlungen und Leberflecken

249 Quantifizierbare Verbesserung des vorbeugenden Gesundheitsschutzes des Menschen als Zieldefinition der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung

252 Investigative Warenstromanalyse zur Aufklärung von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen