

# Rubriken

### 3 Kommentar

Tierschutz mit einschneidenden Folgen

### 6 Monatsschau

Pakt für faire Tierhaltung. Schwanzbeißen hat viele Ursachen. Tierschutzlabel mit positiver Zwischenbilanz.

### → 8 Interview

Prof. Dr. Martin Banse vom Thünen-Institut über die Auswirkungen des Brexits auf den Handel mit Agrarprodukten

### → 10 Standpunkt

Fleisch: Motor menschlicher Gehirne und Kultur

### 14 Wirtschaft

Forum der Fleischwirtschaft

### 18 Lateinamerika

Mexiko baut Rückverfolgbarkeit aus

### 21 Blickpunkt

Deutsche mögen Wurst

### 22 Wirtschaft

BMEL/QS-Fachtagung „Ferkelkastration“

### 70 Menschen, Unternehmen, Termine

### 75 Marktplatz

### 77 Das beste Stück

### 78 Inserenten und Impressum

### 79 Bezugsquellen

# Erzeugung

### → 24 Geflügel

Auch wenn gegenwärtig noch keine Alternative gefunden wurde, die Antibiotika in der Geflügelfleisch-erzeugung vollständig zu ersetzen, wird in China intensiv nach Alternativen geforscht.

### 29 Weidemast

Die extensive Haltung von Rindern belastet die Umwelt deutlich stärker als die Produktion von Fleisch in der Großviehmast.

# Schwerpunkte

### → 34 Schneidtechnik

Neueste Beispiele aus der Praxis und die Entwicklungen von der IFFA zeigen es: Die Maschinenbauer entwickeln und produzieren immer effektivere und genauere Maschinen und Anlagen zum Schneiden. Hygienisches Design, schnelle Produktwechsel und effiziente Steuerungen sind selbstverständlich. Dank modularer Bauweise können Systeme zudem an individuelle Anforderungen angepasst werden und bei Bedarf mit steigender Nachfrage wachsen. Gefragt sind dabei Zuverlässigkeit bei hohem Durchsatz und Gewichtsgenauigkeit.

### → 50 Convenience-Produktion

Der Snackmarkt in Europa nimmt mehr und mehr Vorbilder aus Nord- und Südamerika an. Nachdem Beef Jerky mittlerweile regelmäßig in Supermärkten zu bekommen ist, erobert Fleisch in Form von Chips und Sticks nun auch den Markt. Der Trend geht hin zu vielen kleinen Häppchen pro Packung anstelle von nur einem größeren Snack.

# Gewinnung

### → 30 Tiergerechtheit

Ein Forschungs- und Entwicklungspilotprojekt soll eine standardisierte und automatisierte Erfassung von Tierschutzindikatoren beim Schwein am Schlachtof realisieren. Ziel ist es, das kamera-gestützte System Ende 2016 zur Marktreife zu bringen.

### 33 Tierschutz

In Zusammenarbeit mit der Strauss Geflügel GmbH wird die Optimierung der Gas-Betäubung bei Masthähnchen erforscht.

# Verarbeitung

## → 34 IFFA

Die aktuellen Trends und Entwicklungen beim Schneiden und Slicen zeigten in diesem Jahr über 40 Aussteller in Frankfurt am Main.

## 46 Texturate

Der Veggie-Trend sorgt für die Etablierung von Trocken- und Nasstexturaten. Durch eine geeignete Wahl der Prozessparameter im Extruder vernetzen die Proteine und es bilden sich fibrilliäre Strukturen aus, womit die Imitation von Muskelfasern möglich wird.

## → 50 Fleischsnacks

Die QDS-Technologie erschließt eine neue Welt der Fleischsnacks. Hier handelt es sich um die Weiterentwicklung des Quick-Dry-Slice-Process zur Schnelltrocknung gereifter, aufgeschnittener Wurst.

## 60 Fast Food

Das gute Stück Fleisch ist wieder gefragt, Premiumkonzepte boomten. Der Tenor von immer mehr Verbrauchern lautet: Wenn Fleisch, dann bitte in einer Spitzenqualität mit Mehrwert.

# Vermarktung

## → 64 Marken

Um auf den Märkten erfolgreich zu operieren, bauen sich Unternehmen ein unverwechselbares Image auf. Eine Möglichkeit hierfür bieten Marken.

## 68 Caterer

Die 30 größten Cateringunternehmen erwirtschafteten 2015 einen Umsatz von 3,1 Mrd. €, davon entfallen 79,7% auf die Top 10.

## 69 Discounter

Die Expansion läuft über die Fläche. Vor allem Aldi und Lidl haben ihre Standorte in den vergangenen drei Jahren erheblich erweitert.

# Forschung und Entwicklung

## 88 Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung

Austausch von Forschungsergebnissen über die Bedeutung von Fleisch in der weltweiten Nahrungsmittelversorgung

## → 92 Die quantitative Auswertung histologischer Präparate

Übersichtsartikel zur Wurst-Histometrie von gestern über heute bis morgen

## 101 Einfluss von Natriumchlorid auf mit Calcium angereicherten Hamburger-Patties

Positive Veränderungen der technologischen und sensorischen Eigenschaften