

# Rubriken

# Erzeugung

# Gewinnung

## 3 Kommentar

Nur freie Entscheidungen erzielen gewünschte Effekte

## 6 Monatsschau

Kennzeichnung ist ein häufiges Problem. MHD-Reform lässt auf sich warten. ASP breitet sich aus.

## 8 Standpunkt

Russland tritt auf der Stelle

## → 10 Interview

Dr. Lars Schrader über die Herausforderungen der Initiative Tierwohl

## 14 Lebensmittelrecht

- Nur mit Zipfel eine echte FlöNZ  
- Regelwerk hat ausgedient

## 16 Blickpunkt

Der Platz im Nutztierstall ist das offensichtlichste Tierwohl-Kriterium

## 17 Antibiotikamonitoring

Tiermedizin halbiert Abgabemenge

## 18 Lateinamerika

Kuba baut Fleischproduktion aus

## 21 Fleischproduktion

Auf hohem Niveau stabil

## 87 Menschen, Unternehmen, Termine

## 91 Marktplatz

## 93 Das beste Stück

## 94 Inserenten und Impressum

## 95 Bezugsquellen

## → 42 Weltmarkt

Paraguay auf der Überholspur – Eine neue Exportnation baut gezielt das Premiumsegment aus.

## 47 Australien

Geringes Angebot lässt Exporte einbrechen – Nach Rückgang der Schlachtungen schnellen die Preise für Rinder in die Höhe.

## → 48 Schlachttechnologie

Tierschutz und Technik gehören zusammen – Die IFFA 2016 zeigt technische Neuerungen bei der Ruhigstellung und Betäubung von Rind und Schwein.

## → 52 Fleischhygiene

Kosten senken ohne Sicherheit zu gefährden – EDV-gestützte, risikoorientierte Schlachttier- und Fleischuntersuchung nach aktuellem Recht

## 62 Weltmarkt

Asiens Schweinefleischimporte boomen – Wettbewerb der Lieferanten wird härter.

# Schwerpunkte

## → 22 Vorschau FachPack in Nürnberg

Vom 27. bis 29. September ist Nürnberg wieder die Anlaufstelle für Lösungen rund um Verpackung, Technik, Veredelung und Logistik. Im vergangenen Jahr tauschten sich hier gut 44 000 Fachbesucher mit 1565 Ausstellern über Produkte und Dienstleistungen aus. Ein zentrales Thema ist in diesem Jahr die Nachhaltigkeit.

## → 48 Fleischgewinnung: Schlachten und Zerlegen

Tierschutz, Dokumentation und Hygiene waren auf der IFFA wichtige Schlagworte. An diesen Bedürfnissen richten sich die Zulieferer der Schlachtbranche aus und bedienen diese mit Lösungen, die die Tiere schonender zur Schlachtung bringen oder die Dokumentation der Betäubung erleichtern.

## → 70 Räuchern, Klima- und Reifetechnik, Flüssigrauch

Auf der IFFA konnten sich Fachbesucher umfassend über wirtschaftliche und hoch-effiziente Lösungen zur Räucher-, Reife-, Klimatechnik informieren. Im Trend liegen Multifunktionsanlagen mit intelligenten, programmierbaren Steuerungen, Programmwahr-speichern und kontinuierlicher Prozessdatenerfassung.

# Verarbeitung

## → 22 FachPack

Innovationen folgen dem Zeitgeist

## 24 Verpacken

Chancen für Wachstum stehen gut

## 26 Versorgungskette

Erste Welle grüner Verpackungs-entwicklung

## 28 Vorschau

Was gibt es Neues auf der FachPack?

## 66 Kennzeichnung

Warum die Veggie-Wurst Wurst heißt – unkomplizierte Rechts-sicherheit für Hersteller und Verbraucher

## → 70 Technologie

Reifen und Räuchern qualitäts-bestimmend – Rauch-Anlagen und Klimatechnik auf der IFFA – be-währte Verfahren und alternative Lösungen

## 78 Plasmatechnologie

Alternative zur Thermischen Abluftreinigung – Organische Teer-frachten im Räucherprozess umweltschonend abbauen.

## 82 Anlagen

Größe und Bauweise immer maß-geschneidert – Französischer Hersteller optimiert die kontinuier-liche Produktion von Schäldarm-wurstchen.

# Vermarktung

## 84 Warenkette

Rückrufe können sich auch positiv auswirken – Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln sind tägliche Herausforderungen für die Industrie.

# Forschung und Entwicklung

## 104 Qualität und Haltbarkeitsdauer der Japanischen Kammuschel während der Lagerung

Wirkung von Tee-Polyphenolen mit Aureofuscin auf die Qualität der japanischen *Patinopecten yessoensis* während der Tiefkühlagerung

## → 109 Sensorische und physikalisch-chemische Parameter von Kranzwürsten

## 116 Auswirkungen der Haltungssysteme von Taiwan-Hennen auf deren Wachstumsleistung, Schlachtleistung und Fleischqualität