

## Wirtschaft

- 3** **Kommentar**  
Der Ausstieg wird zum Einstieg
- 8** **Interview**  
Paul Brand zum Bürgerdialog
- 10** **Standpunkt**  
Dr. Wolfgang Ingold über Vorbehalte
- 14** **Blickpunkt**  
So will Deutschland essen
- 16** **EU-Fleischexporte**  
Internationale Nachfrage so groß wie nie
- 18** **Lateinamerika**  
Kuba öffnet sich für weitere Staaten
- 21** **Ferkelkastration**  
Lebensmittelhändler preschen vor

## Erzeugung

- 22** **Verbraucherstudie**  
Mehr Transparenz führt nicht unbedingt zu mehr Akzeptanz. Kommunikationsbeiträge von Landwirten zur Schweinehaltung in Sozialen Medien
- 30** **Südamerika**  
Gemeinsamer Markt des Südens – Das wirtschaftliche Zusammenwachen stabilisiert den „Zipfel“ Südamerikas

- 72** **Menschen, Unternehmen, Termine**
- 77** **Das Beste Stück**
- 78** **Inserenten und Impressum**
- 79** **Bezugsquellen**
- 103** **Forschungsnachrichten**

# Schwerpunkte

## 43 Pökeln, Tumbeln, Schinkenproduktion

Halbfeuchte Fleischprodukte (englisch IMM) sind Fleischprodukte mit reduzierter Wasseraktivität, wodurch sie bei Umgebungstemperatur länger haltbar sind. Die Haltbarkeitsdauer der IMM wird durch Lagerung und mikrobielle Stabilität verlängert. Aufgrund intrinsischer Merkmale eignen sich die Produkte als Nahrung für heutige und künftige Generationen.

## 52 Füllen, Portionieren, Clippen

Die Neugestaltung der zentralen Grundoperation Füllen bietet Kunden in einer neuen Maschinenserie vielseitigen Mehrwert hinsichtlich hoher Leistung, Produktivität und Lebensdauer.

Effizienz durch Vielseitigkeit ist auch bei Clip-Systemen gefragt. Durch flexible Einsatzmöglichkeiten sparen sie Arbeitszeit und sind einsetzbar für viele Produkte und Därme.

## Gewinnung

### 33 Ebermast

Qualitative Unterschiede von Schweinefleisch – Vorbeugende Maßnahmen wie Ernährung, Aufzucht und Unterbringung reduzieren Ebergeruch

## Verarbeitung

### 39 Haltbarkeit

Von der Konservierung zum Geschmack – halbfeuchte Fleischprodukte sind auch bei Umgebungstemperaturen leicht zu lagern

### 48 Verarbeitung

Internationale DLG-Qualitätsprüfungen für Kochwürste, gegarte Stückware und Schmalz 2016

### 52 Technologie

Stand der Technik rechnet sich. Wirtschaftlicher produzieren mit moderner Clipverschlusstechnologie

### 58 Vakuumfüller

Patentflut belegt Technologiesprung

### 64 Bedienoberflächen

Maschinen benutzerfreundlich steuern

## Vermarktung

### 68 Lebensmittelinformationsverordnung

Informationspflicht jedes Absatzkanals sorgfältig prüfen – rechtliche Rahmenbedingungen beim Onlinehandel mit Fleisch

## Forschung und Entwicklung

### 88 Kurzfassungen ausgewählter Vorträge der 57. Arbeitstagung der DVG

Referierte und diskutierte Themen aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Lebensmittelhygiene und Fleischhygiene – Teil 2

### 91 Rückblick 2016

Die Themen der FLEISCHWIRTSCHAFT aus Forschung und Entwicklung in den vergangenen zwölf Monaten

### 94 Ergebnisse der Untersuchung von Geflügel-Kebabspießen auf Salmonellen

### 97 Methoden zur Differenzierung von Tierarten in Lebensmitteln – Status quo

### 104 Hinweise für Autoren der FLEISCHWIRTSCHAFT