

PRODUKTION

- 40** Zur Zuchtgeschichte und Nutzung von Auerochsen
- 42** Herausforderungen und Chancen für eine zukunftsfähige Nutztierhaltung
Für eine nachhaltige und gesellschaftlich akzeptierte Produktion von Fleisch und anderen Tierprodukten sind Veränderungen in der Produktion und Vermarktung hinsichtlich mehr Tierwohl und Umweltschutz erforderlich. Obwohl solche Anpassungsprozesse zunächst mit hohen Kosten verbunden sind und auch Anpassungsbereitschaft auf der Konsumentenseite voraussetzen, bestehen verschiedene potentielle Umsetzungs- und Finanzierungsstrategien.

QUERGESCHAUT

- 56** Miesmuschelfischerei
- 59** Antibiotikaeinsatz gesunken
- 60** Methoden der Lebensmitteluntersuchung – Teil 3
- 64** Nutztierhaltung 2016/2017
- 65** 17. Fachtagung für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene
- 66** Einladung zur 131. LAG-Tagung
- 67** BrauBeviale2016

RUBRIKEN

- 69** Impressum
- 70** Buchtipps
- 71** Veranstaltungen

TECHNOLOGIE

45 Plasmaverfahren – eine Option zur Reduzierung von *Campylobacter* im Geflügelfleisch?

Geflügelfleisch ist sehr häufig mit *Campylobacter*-Keimen belastet. Aus diesem Grund ist es oft Ursache für Durchfall-Erkrankungen des Menschen. Bisher setzen Maßnahmen zur Bekämpfung des Bakteriums auf verschiedenen Stufen der Lebensmittelkette an. Ziel ist es, durch Gute Hygienepraxis in der Primärproduktion und während der Schlachtung die Kontaminationsraten zu senken. Leider führen diese Maßnahmen bisher nicht zum ausreichenden Erfolg. Daher wird zunehmend diskutiert, Geflügel zusätzlich mit keimreduzierenden Verfahren zu behandeln, um die *Campylobacter*-Belastung effektiv zu minimieren.

ÜBERWACHUNG

47 Stand der Umsetzung der Nährwertkennzeichnung

49 Es geht um die Wurst! Zusammensetzung von Fleischwaren

51 Pathologisch-anatomische Veränderungen von Organen und Tierkörpern geschlachteter Nutztiere – wie beurteilen Sie? – Fallserie 2

53 UV-Insektenfanglampen – Mit Biologie und High-Tech gegen Fliegen – wie funktioniert es und was ist zu beachten?