

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Zauderkurs oder Fortschritte?

- 8** **Interview**
Dr. Maria Flachsbarth zum von der Bundesregierung geplanten staatlichen Tierwohllabel

- 12** **Forum**
Reduction 2020 – Experten diskutieren Zukunftsstrategien in der Produktentwicklung

- 18** **Blickpunkt**
Salami bleibt der Deutschen liebste Wurst

- 21** **Lateinamerika**
Argentiniens Rindfleischexporte steigen

Erzeugung

- 22** **Fleischerzeugung 2016**
Geflügel treibt Produktion zu neuer Höchstmarke

- 24** **Schweineerzeugung**
Wohin steuert die Nutztierhaltung? Die vertikale Integration in der deutschen Schweineerzeugung ist der Schlüssel

- 27** **Antibiotikaresistenz**
EU-Kommission kündigt Aktionsplan an

- 72** **Menschen,
Unternehmen, Termine**

- 79** **Das beste Stück**

- 80** **Inserenten und
Impressum**

- 81** **Bezugsquellen**

- 97** **Forschungsnachrichten**

Schwerpunkte

30 Warenwirtschafts, Wäge- und IT-Systeme

Auch in der Fleischwirtschaft ist eine Digitalisierung zwingend erforderlich, da die Dokumentationspflichten immer mehr zunehmen. Themen wie Rückverfolgbarkeit und HACCP sind nur zwei, die ideal in einem Dokumentenmanagement abgebildet werden können.

48 Gewürze, Zusatzstoffe, Zutaten

Die Authentizität von Gewürzen ist von großer Bedeutung, vor allem unter den Gesichtspunkten Verfügbarkeit, Kosten und Gewinnerlös. Wie die Herkunft von Gewürzen genau bestimmt werden kann, untersuchen Wissenschaftler in einem aktuellen Forschungsprojekt.

66 Dienstleister der Industrie

Schlecht geplantes Maschinen- und Anlagenmanagement verursacht immense Kosten. Leasing-Experten haben einen Plan zusammengestellt, der zeigt, wie Unternehmen die Betriebskosten für gemietete Maschinen- und Anlagenflotten senken können.

Gewinnung



- 28** **Niederlande**
Geflügelfleisch nach wie vor beliebt
- 30** **Digitalisierung**
Elektronische Prozesse vereinfachen die Dokumentation
- 34** **Tauernfleisch**
Software ermöglicht virtuelle Rückverfolgbarkeit
- 40** **Haspel**
Touchscreens vereinen Vorteile von zwei Technologien
- 42** **Sicherheitskennzeichnung**
Entschlüsselung ist essentiell

Verarbeitung



- 44** **Salzreduktion**
Neue Technologien nutzen Proteine
- 48** **Gewürze**
Forschungsprojekt soll Herkunft und Authentizität nachweisen
- 52** **Pflanzencreme**
Der Ersatz von Geflügelhaut bringt sensorische und technologische Vorteile
- 58** **Rohstoffreinigung**
Verschiedene Linien wirken abhängig von Rohstoff und Bedarf
- 60** **Brühwurst**
Färben mit Roter Beete
- 64** **Studie**
Nachweis von Knochenpartikeln

Vermarktung



- 66** **Anlagenmanagement**
Betriebskosten für geleaste und gemietete Maschinen senken
- 68** **Studie**
Herausforderungen und Strategien der Ernährungsindustrie gegen den steigenden Ertragsdruck

Forschung und Entwicklung



- 90** **Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung**
Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen

- 93** **Zoonoseerreger entlang der Lebensmittelkette bei Geflügel, Schweinen und Rindern**

- 98** **Lagerstabilität von Nudeln mit eingearbeitetem Hähnchenfleisch**
Untersuchungen bei Umgebungstemperatur unter aeroben Bedingungen