

- 3** **Kommentar**
Konsens beugt Polemik vor
- 8** **Interview**
Dr. Bianca Lind, Geschäftsführerin des Bundesverbands Rind und Schwein, zur Notwendigkeit, Kräfte zu bündeln
- 10** **Forum**
Zwischen Tierwohllabel und Fake News
- 15** **Standpunkt**
Bedingungen bleiben schwierig
- 18** **Blickpunkt**
Mehr Menge, weniger Wert
- 23** **Wirtschaft**
Mögliche Brexit-Auswirkungen auf den deutschen Agrarhandel
- 24** **Lateinamerika**
Chile ein Jahrzehnt in Asien aktiv
- 34** **Welterzeugung**
Die Dynamik der Erzeugung von Schweinefleisch auf der Basis von Kontinenten und Ländergruppen wird nach ihrem Entwicklungsstand analysiert. Räumliche Verlagerungsprozesse der Produktionszentren auf der Ebene der Kontinente und der Ländergruppen werden nach ihrem Entwicklungsstand dokumentiert.
- 75** Menschen, Unternehmen, Termine
- 79** Das beste Stück
- 80** Inserenten und Impressum
- 81** Bezugsquellen
- 97** Forschungsnachrichten

Gewinnung

- 40 Reinigung**
Zwei Partner entwickeln neuartige Schlauchleitung für Reinigungsarbeiten
- 43 Sicherheit**
Metalldetektierbare Kunststoffborsten kaum nachweisbar
- 49 Hygiene**
Keimfreie Produktion mit UV-C-Entkeimungssystemen
- 50 Arbeitskleidung**
Erst Reinigung, dann UV-C-Desinfektion
- 52 Desinfektion**
Angepasstes Prozessmanagement bei der Lufthygiene erhöht die Lebensmittelsicherheit und spart Kosten
- 57 Konsum**
Wachsender Wohlstand treibt in Vietnam Eigenproduktion und Importe an

Verarbeitung

- 62 Fleischlose Burger**
Investoren stehen hinter Impossible Foods und der Entwicklung des pflanzlichen Fleischsafts
- 66 Convenience**
Lebensmitteleinzelhandel setzt auf schwere Patties und besondere Rinderrassen
- 68 Sous-vide**
Mit Tiefziehverpackungsmaschinen zehn Gerichte gleichzeitig produzieren
- 70 Bestückung**
Automation vom Füllen bis zum Schaleneinlegen

Vermarktung

- 73 Lebensmittelhandel**
Deutsche und Franzosen dominieren Europa
- 74 Verbraucher**
In der Küche vollzieht sich ein Kulturwandel: Alltagskoche geben den Löffel ab

Forschung und Entwicklung

- 90 Aktuelle Stellungnahmen des ALS**
Beschlüsse zu lebensmittelrechtlichen Fragen auf der 108. Arbeitstagung
- 91 Entwicklung von Mikroflora auf Schlachtkörpern und verpacktem Fleisch bei Kühlung**
Von Josef Kameník
- 98 Fettsäurezusammensetzung von Lammfleisch aus verschiedenen Weidengebieten Mazedoniens**
Von Nina Dimovska, Zehra Hajrulai-Musliu, Milorad Mirilovic, Nedjeljko Karabasil, Mirjana Dimitrijevic, Branko Suvajdzic und Dragan Vasilev
- 104 Hinweise für Autoren der FLEISCHWIRTSCHAFT**

Schwerpunkte

26 Interpack 2017

Die weltweit größte Messe der Verpackungsbranche verzeichnete eine Rekordbeteiligung von 2865 Unternehmen. 74% der 170 500 Besucher kamen aus dem Ausland nach Düsseldorf zur Interpack 2017.

40 Hygiene und Desinfektion, Reinraumtechnik

Für die Prozessschritte Reinigung und Spülung mit klarem Wasser hat ein Fleischwarenhersteller in Zusammenarbeit mit zwei langjährigen Partnern ein bisher einzigartiges System zur Reinigung von Arbeitsflächen, Maschinen und Räumlichkeiten entwickelt.

62 Herstellung und Verpackung von Convenience-Produkten

Ein Start-up hat einen rein pflanzlichen Burger entwickelt, der alle Eigenschaften von echtem Fleisch haben soll. Rund 80 Millionen Dollar haben die Entwickler in die Forschung des Veggie-Burgers gesteckt.