

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Nicht im eigenen Saft schmoren
- 8** **Interview**
Christoph Hüsing vom Verein Land-
.Schafft.Werte über eine Branchen-
kommunikation der besonderen Art
- 10** **Forum**
Mehr Tierwohl durch bessere
Kommunikation und Ausbildung
- 14** **Wirtschaft**
Deutschland soll Vorreiter im Tierwohl
werden
- 16** **Blickpunkt**
Grillen funktioniert nicht nur im Sommer
- 17** **Lebensmittelrecht**
Umsetzung der LMIV AV abgeschlossen
- 18** **Lateinamerika**
Mexiko strebt mehr Unabhängigkeit an

Erzeugung

- 21** **Weißrusland**
Der Fleischhandel steht unter Druck und
wird vom Konflikt
mit Russland überschattet.
- 24** **Polen**
Die Geflügelindustrie punktet mit hohen
Produktionszahlen und setzt auf einen
steigenden Export.

- 75** **Menschen,
Unternehmen, Termine**
- 81** **Das beste Stück**
- 82** **Inserenten und
Impressum**
- 84** **Bezugsquellen**
- 97** **Forschungsnachrichten**

Gewinnung

- 28 Geflügelfleisch**
Bei der Verarbeitung von „weißem Fleisch“ lassen sich mit Hilfe von technologischen Zusatzstoffen und Stabilisierungssystemen Prozesse optimieren und Produktqualitäten verbessern.

- 34 Verpacken**
Hygienisch abgeschlossene, einwandfreie Verpackungen sind Voraussetzung für den Schutz von empfindlichen Geflügelprodukten.

Verarbeitung

- 39 Sicherheit**
Wie sich Rauchwagen rückenschonend bewegen lassen
- 44 Lebensmittelrecht**
Was ist erlaubt, was verboten?
- 52 EU-Kontroll-Verordnung**
Die Finanzierung amtlicher Kontrollen
- 57 Vegetarische Produkte**
Die essbare Alginathülle eignet sich für vegetarische und vegane Wurstalternativen.
- 61 Compounds**
Die Herausforderungen fleischloser Pulverkomponenten
- 66 Trommelmotoren**
IP-Schutz muss auch rotierend gelten
- 68 Verpacken**
Vakuum ist wirtschaftlicher

Vermarktung

- 70 Umfrage**
Wildfleisch ist in Deutschland beliebter als Exotisches
- 72 Onlinehandel**
Jeder Dritte zeigt sich offen für Bestellungen

Forschung und Entwicklung

- 94 Bis 2027 liegt ein Forschungsfokus auf Massenproduktion von kultiviertem Fleisch**
Markt- und Technologieperspektiven für In-Vitro-Fleisch
Von Jenny Borning und Victor Tiberius
- 98 Auswirkungen auf die Hitzeresistenz und Regenerationsfähigkeit von hitzegeschädigtem *E. faecium* PCM 1859**
Von Bozena Danyluk und Jerzy Stangierski
- 103 Farb- und Texturveränderungen während der Lagerung bei Sremska, einer traditionellen serbischen Rohwurst**
Von Slaviša Stajic, Nikola Stanišic, Vladimir Tomovic, Maja Petricevic, Aleksandar Stanojkovic, Cedomir Radovic und Marija Gogic