

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Tierschutz ist ein hohes Gut
- 8** **Interview**
Dr. Peter Sutor vom Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte der LfL zur Bedeutung des „fünften“ Viertels
- 10** **Forum**
Round Table in Belgien
- 14** **Blickpunkt**
Das Geschäft mit dem kleinen Hunger
- 16** **Fleischmarkt**
Keine neuen Produktionsrekorde
- 18** **EU-Schweinefleischerzeugung**
Große Bestandszuwächse in Spanien und Polen

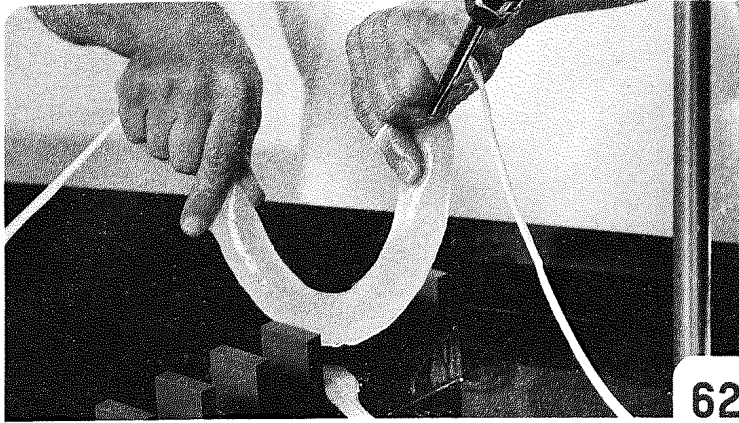
Erzeugung

- 30** **Fütterung**
Antioxidantien im Futter verbessern die Fleischqualität von Mastrindern
- 32** **German Meat**
Deutsches Fleisch wird in der Ukraine hochgeschätzt

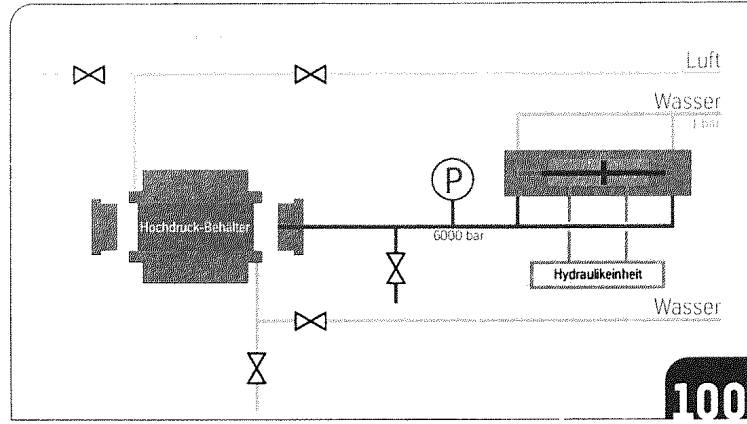
- 76** Menschen, Unternehmen, Termine
- 83** Das beste Stück
- 84** Inserenten und Impressum
- 85** Bezugsquellen
- 106** Forschungsnachrichten

Schwerpunkte

- 22** **Süffa in Stuttgart**
Auf der Süffa in Stuttgart treffen vom 20. bis 22. Oktober 2018 Menschen und Märkte zusammen. Sie ist der Branchentreff für das Fleischerhandwerk und die mittelständische Industrie.
- 52** **Sortier- und Fördertechnik**
Mit einem digitalen Behältermanagement-System, wie es die Bell Schweiz AG implementiert hat, können Betriebe für eine transparente Lieferkette sorgen und dem Behälterschwund die Stirn bieten.
- 62** **Kunstdärme und Hüllen, Naturdärme**
Heutzutage existiert eine große Debatte um die funktionellen Anwendungen essbarer Materialien auf Lebensmittelprodukten. Essbare Überzüge können Träger antimikrobieller, antioxidativer, nutrazeutischer und geschmacksgebender Wirkstoffe oder anderer Zusätze sein.



62



100

Gewinnung

- 34 Nebenprodukte**
Die Branchenvertretung hat verlangt, die thermische Nutzung von Kategorie-1-Proteinen als Biomasse anzuerkennen
- 42 Halal-Produktion**
Es gibt keine verlässlichen Zahlen, Daten und Fakten über Halal-Fleisch in Deutschland
- 43 Recht**
Halal-Fleisch kann gleichzeitig das europäische Bio-Siegel tragen

Verarbeitung

- 44 DLG-Prüfung**
Prämierungen spiegeln Produktqualität
- 52 Behältermanagement**
Effizienz und Klarheit im Lieferprozess
- 57 Lebensmittelrecht**
Was ist erlaubt, was verboten – Teil 2
- 60 Verpackungsgesetz**
Registrierung vor 2019 durchführen
- 62 Naturdarm**
Der aufwendige Prozess der Veredelung setzt Erfahrung voraus
- 64 Hüllen**
Essbare Überzüge und ihr Potenzial

Vermarktung

- 70 Handelsmarken**
Wenn Lieferanten Geld verdienen wollen, müssen sie am Geschäftsmodell arbeiten
- 75 Studie**
Der Ladenpreis sagt nicht alles

Forschung und Entwicklung

- 92 Aktuelle Stellungnahmen des ALS**
Beschlüsse zu lebensmittelrechtlichen Fragen auf der 111. Arbeitstagung
- 93 Zwei verschiedene Starterkulturen als potenzielle Inhibitoren von *Listeria monocytogenes* in Rohwürsten**
Von Vukašin Tadić, Jasna Djordjević, Marija Bošković, Milan Ž. Baltić, Brankica Lakićević, Dragan Vasilević und Mirjana Dimitrijević
- 98 Behandlung von Fleischerzeugnissen und Fleisch mit hohem hydrostatischen Druck – Aspekte der Anwendung und der Auswirkungen dieses Verfahrens auf die Produkteigenschaften**
Von Ralf Lautenschläger