

PRODUKTION

14 „Sie sind so gescheit“ – Erfahrungen mit Bisons in der Schweiz

Bisons sind in der Schweiz Exoten. Es sind zwar robuste Tiere, deren Fleisch gesucht ist, aber es sind Wildtiere, deren Haltung besondere Anforderungen an die Halter stellt. Seit gut zehn Jahren hält Familie Andreas und Erika Aemisegger an den Hängen des hügeligen Appenzellerlandes eine Bisonherde bestehend aus dem elfjährigen Stier Marlon, vier Bisonkühen und einigen Kälbern. „Die Idee ist uns gekommen, als wir unseren Betrieb von Milch auf Fleisch umstellen wollten“, erzählt der Betriebsleiter. Es sollte eine Tierart sein, die sich von den üblichen Mutterkühen abhebt.

QUERGESCHAUT

31 18. Fachtagung für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene

32 Ausbreitung des Usutu-Virus nach Mittel- und Ostdeutschland

33 Prof. Dr. Diana Meemken – Berufung auf den Lehrstuhl für Fleischhygiene und -technologie

RUBRIKEN

28 Impressum

34 Buchtipps

35 Veranstaltungen

TECHNOLOGIE

- 16** **Proteinbasierte Nanokomposite – Einsatz von Nanopartikeln in molkenproteinbasierten Beschichtungen und Folien**
Schon kleinste Mengen an Füllstoffen im Nanometerbereich können bedeutende Auswirkungen auf die Ausgangseigenschaften von polymeren Werkstoffen haben. Für Molkenprotein-basierte Biopolymere, welche aufgrund limitierter mechanischer und Barriereigenschaften bislang keine kommerzielle Anwendung finden, bietet der Einsatz von Nanofüllstoffen die Chance, diese Hindernisse zu überwinden.
- 18** **Naturhemmstoffe – eine Alternative für chemische Konservierungsstoffe im Kampf gegen Schimmelpilze?**

ÜBERWACHUNG

- 23** **Fipronil in Eiern und Eiprodukten**
- 26** **Geräuchert oder aromatisiert? Die LMIV erfordert eine differenzierte Bewertung**
- 29** **Wildfleischqualität von auf Bewegungsjagden erlegten Wildschweinen**
Aus fleischhygienischer Sicht sind die Mobilisierung der Tiere mit möglichem hohem Energieverbrauch in der Muskulatur, ein höheres Risiko nicht-tödlicher Schusswunden und logistische Herausforderungen bei der rechtzeitigen Eviszeration und Kühlung Faktoren, die zu mikrobiologischen oder sensorischen Fleischqualitätsmängeln führen können.