



10



48



Prozesssteuerung

Über den gesamten Herstellungsprozess müssen Voraussetzungen geschaffen werden, um Produktrückrufe sicher zu vermeiden. 62

Foto: warut / fotolia

- 80 Menschen, Unternehmen, Termine
- 85 Das beste Stück
- 86 Inserenten und Impressum
- 87 Bezugsquellen
- 102 Forschungsnachrichten

Wirtschaft

- 3 **Kommentar**
Symbolpolitik ist keine Antwort
- 8 **Interview**
Niedersachsens Landwirtschaftsministerin Barbara Otte-Kinast zu aktuellen Tierschutzverstößen an Schlachthöfen
- 10 **Forum**
Deutscher Fleisch Kongress erstmals im RheinMain CongressCenter in Wiesbaden
- 14 **Top-Unternehmen**
Starke Spitze, solides Mittelfeld
- 17 **Standpunkt**
In Russland fehlen Mengen und Qualität
- 21 **Blickpunkt**
Wurstmarkt verliert Volumen

Erzeugung

- 22 **Wirtschaft**
Britische Schweineproduktion soll wachsen
- 24 **Weltmarkt**
Industrienationen dominieren den Handel. Teil 2: Entwicklungsstand der Länder
- 28 **Dänemark**
In der Schweinefleischbranche werden die Weichen für die Zukunft neu gestellt

Schwerpunkte

- 38 **Kühl- und Gefriertechnik, Eisherstellung**
Um Frische und Lebensmittelqualität zu gewährleisten, müssen alle Beteiligten der Versorgungskette zusammenarbeiten. Bis in die Bedientheken muss die Kühlkette gewährleistet werden.
- 48 **Zerkleinern, Mengen, Mischen**
Zerkleinern, Mengen und Mischen sind Grundoperationen bei der Herstellung von Fleischwaren und Wurst. Bei der DLG-Qualitätsprüfung für Brühwürste werden die Ergebnisse der Operationen bewertet.
- 54 **Prozesssteuerung, Automatisierung, Robotertechnik**
Um in der Produktion optimale Abläufe zu gewährleisten, werden immer mehr Produktionsparameter von Arbeitszeiten über Temperaturen und Umdrehungen bis hin zu Wartungszyklen visualisiert. Damit lässt sich der Nutzen durch digitalisierte Prozesse weiter erhöhen.



Gewinnung

- 32 Osteuropa**
Hohes und schnelles Wachstum der Produktion im Geflügelfleischmarkt durch Investitionen

Verarbeitung

- 38 Meisterpflicht**
Bedientheken des LEH unterfallen nicht der Handwerksordnung
- 44 Alternativen**
Hydrokolloide für Tintenfischringe
- 48 Brühwurst**
Sensorische Highlights beim DLG-Hauptbericht immer rarer
- 54 Instandhaltung**
Digitale Strategien für die Wartung
- 59 Automation**
Vorteile für die Fleischverarbeitung
- 62 Prozesssteuerung**
Lebensmittelrückrufe sicher vermeiden
- 68 KI**
Roboterzellen als Investition

Vermarktung

- 71 Wertschätzung**
Wie relevant ist der weltweite Fleischmarkt deutsche Akteure?
- 77 Upgrade**
Einblick in die Ergebnisse des Projekts MarkiT – Markenfleischprogramm zur Integration von Tierwohl

Forschung und Entwicklung

- 94 Kurzfassungen ausgewählter Vorträge der 59. Arbeitstagung der DVG**
Themen aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Lebensmittelhygiene und Fleischhygiene
- 97 Hygienic quality of porcine slaughter by-products**
Von Joanna Corbeil, Michael Bucher, Ute Messelhäuser, Sven Reese, Nathalie Drees and Manfred Gareis
- 103 Qualität essbarer Innereien von Swallow-Belly Mangalica-Schweinen aus Intensivproduktion**
Von Aleksandra Despotovic, Vladimir Tomovic, Nikola Stanišić, Marija Jokanovic, Branislav Šojic, Snežana Škaljac, Suncica Kocić-Tanackov, Igor Tomasevic, Slaviša Stajic, Aleksandra Martinovic und Nevena Hromiš