

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Mehr Wunsch als Wirklichkeit
- 8** **Interview**
Dr. Andreas Randt: „Viel risikoärmer als die Vollnarkosen“
- 10** **Forum**
33. Frische Fleisch Forum diskutiert über die Nutztierhaltung der Zukunft
- 15** **Wirtschaft**
IGW 2018 – Internationaler denn je
- 16** **Blickpunkt**
Verbraucher baut auf Siegel
- 18** **Geflügelwirtschaft**
Das erste Produktsiegel der Initiative Tierwohl

Erzeugung

- 22** **Vorbericht Anuga FoodTec**
DLG ehrt 17 Preisträger mit Gold und Silber – Auszeichnung für Innovationsprojekte von Unternehmen der Lebensmittel- und Zulieferindustrie
- 28** **Internationalität**
Anuga FoodTec 2018 erwartet erneute Steigerung des Ausstellerrekords
- 30** **Tierhaltung**
Zukunft der tierischen Erzeugung gestalten
- 32** **Aquakultur**
China dominiert das Aquafarming – Bedeutung der Aufzucht von im Wasser lebenden Organismen für die Versorgung mit tierischem Protein aquatischen Organismen

- 72** **Menschen, Unternehmen, Termine**
- 77** **Das beste Stück**
- 78** **Inserenten und Impressum**
- 79** **Bezugsquellen**
- 96** **Forschungsnachrichten**

Schwerpunkte

22 Anuga FoodTec

Alle drei Jahre ist die Anuga FoodTec das Mekka der weltweiten Lebensmittelindustrie und ihrer Zulieferer und Treffpunkt für Visionäre und Entscheider zugleich. Ob für Fleischwaren oder Molkereiprodukte, ob für Getränke oder Tiefkühlkost, ob für Backwaren oder Grundnahrungsmittel – auf der Anuga FoodTec finden die Besucher Lösungen und Ideen für alle Fragen rund um die Herstellung und Verpackung aller Lebensmittel.

44 Planen, Bauen, Einrichten

Im Zusammenhang mit der „vierten industriellen Revolution“ gehen die meisten Experten für die Wurstfarbikation der Zukunft mittelfristig eher von einer kontinuierlichen, evolutionären Entwicklung aus. Es gibt viele interessante Zukunftstechnologien, die nach und nach zum Einsatz kommen. Es gibt auch jedoch noch viel Entwicklungsspielraum. Gerade die Bereiche Robotik, Mensch-Maschine-Interaktion, Intralogistik, industrielle Bildverarbeitung und die Cloud versprechen enormes Potenzial.

Gewinnung



- 39 Wertschöpfungskette**
Vom Acker bis zur Theke – Polnisches Familienunternehmen setzt auf integrierte Produktion
- 41 Tierschutzindikatoren**
Pilotprojekt zur automatisierten Erfassung abgeschlossen
- 42 Südamerika**
Nachfrage nach Schweinefleisch wächst

Verarbeitung



- 44 Industrie 4.0**
Wurstwarenproduktion der Zukunft
- 50 Anforderungen 4.0**
Funktionseinheiten flexibel verbinden
- 54 Röntgeninspektion**
Umbau für mehr Sicherheit
- 56 DLG-Qualitätsprüfung**
Bratwurst überzeugt durch Diversität
- 60 Technologie**
Zusammenspiel aus Düsen und Steuerung
- 61 Recht**
Essbare Insekten als Lebensmittel
- 62 Histologie**
Technologie verändert die Struktur

Vermarktung



- 69 Tierwohl**
Tierhaltung wird Wettbewerbsfaktor – Wahrnehmung durch die Konsumenten und Konsequenzen für den Fleischsektor in Deutschland

Forschung und Entwicklung



86 Oberflächenbehandlung bei Rohwurst zur Verhinderung der Weißbelagsbildung

Von Felix H. Walz, Monika Gibis, Rebecca Steppan, Andreas Dalferth, Kurt Herrmann und Jochen Weiss

92 Ringversuch zum Nachweis von Trichinellen in Fleisch (2016)

Von Annette Johne, Peter Bahn, Nora Thaben, Karsten Nöckler und Anne Mayer-Scholl

98 Analysen der mikrobiologischen Qualität und Portionsgröße von Döner Kebabs

Untersuchung von in Istanbul verkauften Dönern aus Rindfleisch- und Hähnchenfleisch

Von Irem Omurtag Korkmaz, Erkan Rayaman, Pervin Rayaman und Ümran Soyogul Gürer

102 Hinweise für Autoren der FLEISCHWIRTSCHAFT