

# Wirtschaft

- 3** **Kommentar**  
Warten auf den Durchbruch
- 8** **Interview**  
Dr. Sandra Blome vom FLI zum Vordringen der ASP und der Chance, die Tierseuche einzudämmen
- 12** **Forum**  
Der ISN fordert Zukunftsperspektiven für die Schweinehalter
- 14** **Blickpunkt**  
Bio-Fleisch bleibt auch 2017 hinter seinen Möglichkeiten zurück
- 16** **Lebensmittelrecht**  
Phosphatzulassung für tiefgefrorene Fleischdrehspieße
- 21** **Wirtschaft**  
USA erwartet für 2018 Produktionsrekord

# Erzeugung

- 80** **Klimaschutz**  
Dem Klimaziel ein Hundertstel näher – Was eine Halbierung des Fleischkonsums in Deutschland bringen würde

- 106** **Menschen,  
Unternehmen, Termine**
- 113** **Das beste Stück**
- 114** **Inserenten und  
Impressum**
- 115** **Bezugsquellen**
- 133** **Forschungsnachrichten**

# Schwerpunkte

## **24 Anuga FoodTec**

Ressourceneffizienz ist das Top-Thema der Anuga FoodTec 2018. Ein schonender und gleichzeitig effizienter Umgang mit natürlichen Ressourcen ist die Schlüsselkompetenz zukunftsfähiger Gesellschaften. Die Aussteller zeigen auf der Messe in Köln vielfältige Lösungen auf.

## **88 Gewürze, Zusatzstoffe und Zutaten**

Der globale Wettbewerb um hochwertige Gewürze nimmt weiter zu. Gründe sind eine weltweit steigende Nachfrage, ein stark schwankendes Angebot und ausgesprochen preissensible Abnehmer.

## **102 Dienstleister der Industrie**

Für Auftragnehmer der Fleisch verarbeitenden Industrie ist das Zahlungsrisiko 2017 erheblich gestiegen. Mit einer Kreditversicherung können sie sich vor den Folgen eines Forderungsausfalls schützen.

# Gewinnung

## 82 Roboter

Sechssachser übernehmen selbst sensible Tätigkeiten an unverpackten Produkten

## 85 Ukraine

Deutsche Fleischlieferungen nehmen zu. Die Ukraine hofft weiter auf die Europäische Union und meldet sich als attraktives Exportzielland zurück

# Verarbeitung

## 24 Anuga FoodTec

- Prozessübergreifende Konzepte
- Garant für sichere Lebensmittel
- Rundgänge bieten Überblick
- „Cobots“ vor dem Durchbruch
- Kommunikation in Echtzeit
- International FoodTec Award 2018
- Was gibt es Neues auf der Messe?

## 88 Gewürze

Rohstoffbeschaffung wird zum Kraftakt

## 94 Reduktionsstrategie

Rezepturen für herzgesündere Wurst

## 97 DLG-Studie

Reduktion von Zucker, Fett und Salz

## 98 Fleischindustrie 4.0

Wie Unternehmen fit für die digitale Transformation werden

# Vermarktung

## 102 Dienstleister

Mit einer Kreditversicherung können sich Auftragnehmer der Fleisch verarbeitenden Industrie vor den Folgen eines Forderungsausfalls schützen

## 104 Führungskräftestrategien

Unternehmen stellen sich gemeinsam den Herausforderungen des demografischen Wandels

# Forschung und Entwicklung

- 122** **Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung**  
Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen  
Von Rohtraud Pichner
- 126** **Neue Werkzeugtechnik zur Erhöhung der Verarbeitungseffektivität im Kutterprozess**  
1. Mitteilung: Nachweis der Funktionsfähigkeit von schräg gestellten Kuttermessern  
Von Ingo Micklich und Wolfram Schnäckel
- 134** **Auswirkungen von  $\iota$ - und  $\kappa$ -Carrageen auf Eigenschaften einer emulgierten Rindfleischmasse**  
Untersuchung von Proben, die mit Natriumchlorid zubereitet wurden  
Von Hikmet Salman und Cemalettin Sarıçoban