

Inhaltsverzeichnis

- 184** Untersuchungen an Saugferkeln – zum Einfluss des Beginns der Beifütterung auf die Festfutteraufnahme sowie eines Zusatzes von *Enterococcus faecium* NCIMB 10415 zum Ferkelfutter auf Durchfallgeschehen, Vitalität und Lebendmasseentwicklung
- 186** Die Toggenburger Ziege – Ein Kulturgut der Schweiz
Die Toggenburger Ziege ist eine Ziegenrasse, die in der Schweiz gezüchtet wurde und dort beheimatet ist. Gemessen an der Anzahl der Tiere steht sie an dritter Stelle der in der Schweiz gezüchteten Ziegenrassen.
- 204** DLG-Studie 2018 – Teil 2
- 207** BIOFACH 2018
- 210** Krankheitserreger im Geflügel
- 213** 37. Internationaler Veterinärkongress Deutschland – Österreich – Schweiz Bad Staffelstein 23./24. April 2018
- 214** Buchtipps
- 215** Impressum
- 215** Veranstaltungen

188 Speisewürze aus Algen

Der zunehmende Trend nach „sauberen“ Zutatenlisten („Clean Label“) sowie der Wunsch nach allergenfreien Produkten führt zu einem hohen Innovationsdruck in der Lebensmittelbranche, mit alternativen Rohstoffen und schonenden Verfahren. Nicht nur der Geschmacksverstärker Glutamat sondern auch geschmacksverstärkende Zutaten wie Hefeextrakt sind zunehmend unter öffentlichen Beschuss geraten, so dass verstärkt nach alternativen, natürlichen Rohstoffen sowie innovativen Verfahren gesucht wird.

190 Afrikanische Schweinepest (ASP) – Reinigung und Desinfektion in Schlachttstätten

194 Pathologisch-anatomische Veränderungen von Organen und Tierkörpern geschlachteter Nutztiere – wie beurteilen Sie? – Fallserie 5

196 Speiseinsekten – Gegenwärtige Rechtslage in der EU und in der Schweiz

198 Belastung von Küchenkräutern mit Mikroorganismen und Pyrrolizidinalkaloiden

201 Die sensorische Untersuchung von Lebensmitteln