

Wirtschaft



Erzeugung



- 76 Menschen, Unternehmen, Termine
- 81 Das beste Stück
- 82 Inserenten und Impressum
- 83 Bezugsquellen
- 92 Forschungsnachrichten

- 3 **Kommentar**
Das Prinzip Hoffnung trägt noch
- 8 **Interview**
Wolfgang Härtl zum Neuanfang der Förderergesellschaft für Fleischforschung
- 10 **Standpunkt**
Innerhalb der EU wächst die Konkurrenz
- 14 **Forum**
Meat Vision Day – Neue Technologien erschließen neue Möglichkeiten
- 18 **Förderpreis der Fleischwirtschaft**
Die drei Preisträger 2018
- 21 **German Meat**
Singapur – Sprungbrett für Südostasien
- 22 **Blickpunkt**
Fleischsektor weiter wichtigste Sparte

- 26 **China**
Strukturen der globalen Schweinefleischerzeugung – Teil 1: Die raum-zeitliche Dynamik der Erzeugung
- 30 **Weltrindfleischmarkt**
Im globalen Handel mit Rindfleisch wird für das laufende Jahr ein kräftiger Anstieg auf ein neues Rekordniveau erwartet

Schwerpunkte

- 32 **Hygiene und Desinfektion**
Von der Anlieferung bis zur Kommissionierung können Industrie-PCs sämtliche Prozesse der Fleischverarbeitung begleiten. Die widerstandsfähige Konstruktion hält der täglichen Reinigung mit korrosiven Desinfektionsmitteln und hoher Luftfeuchtigkeit stand.
- 52 **Herstellung von Convenience-Produkten**
Befindet sich das QS-Prüfzeichen auf Convenience-Produkten, wird dem Verbraucher signalisiert, dass diese nach QS-Anforderungen produziert worden sind und eine Prozesssicherung durchlaufen haben.
- 66 **Füllen, Portionieren, Clippen**
Je nach Wunsch werden Vakuumpfüllmaschinen mit Vorsatzgeräten ausgestattet, um z.B. Würstchen in Natur- und Kollagendärme herzustellen. Integrierte Metalldetektoren sichern die Produkte.

Gewinnung

- 32 Reinigung und Desinfektion**
Seit fünf Jahren setzt ein Fleischverarbeiter auf Industrie-PCs, die zuverlässig im täglichen Extremeinsatz sind
- 40 Rindfleischmarkt**
Eine Folgenabschätzung des Freihandelsabkommens mit Mercosur
- 44 Recht**
Kostenregelung der Schlachttier-Untersuchungen im Gebührenrahmen einer Landesverordnung
- 48 Ferkelkastration**
Bundesregierung sieht Lokalanästhesie erst nach rechtlichen Anpassungen als Option

Verarbeitung

- 50 Technische Gase**
Prozesskühlung der neuesten Generation ermöglicht exakte Temperaturführung
- 52 Döner Kebab**
Rechtssicherheit bei der Herstellung tiefgefroren in den Verkehr gebrachter Fleischdrehspieße
- 60 Convenience**
QS-Leitfäden geben Orientierungshilfe für gesetzliche, fachspezifische und gesellschaftliche Anforderungen
- 63 Ready Meal**
Durch Kochen und Pasteurisieren in der Verpackung entfallen Produktionsschritte
- 66 Portionieren**
Wolven bis Clippen in einem Arbeitsgang

Vermarktung

- 70 Mitarbeiterführung**
Wer keine Anerkennung erhält, verliert die emotionale Bindung zum Unternehmen
- 72 Studie**
Die Ernährungstrends Regionalität, Bio und auch Gourmet-Food werden sich langfristig am Markt etablieren

Forschung und Entwicklung

- 90 Aktuelle Stellungnahmen des ALTS**
Beschlüsse der 80. Arbeitstagung zu lebensmittelrechtlichen Fragen
- 92 Aktuelle Stellungnahmen des ALS**
Beschlüsse zu lebensmittelrechtlichen Fragen auf der 110. Arbeitstagung
- 93 Qualität der Rohwurst Sremski Kulen**
Produktion unter traditionellen und industriellen Bedingungen in Serbien
- 100 Formkoteletts aus Hammelfleisch**
Wirksamkeit verschiedener Bindungsverstärker auf die Qualität von Hammelkoteletts