

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Neue Lieferanten braucht das Land
- 8** **Interview**
Rudolf Hepp (DLG) über Konsequenzen aus dem „Frontal 21“-Angriff
- 9** **Forum der Fleischwirtschaft**
Digitale Reise von der Produktion in die Datenwolke
- 14** **World Meat Congress**
Gemeinsam für den freien Handel
- 21** **China**
Deutsche Importe gehen überdurchschnittlich zurück
- 22** **Blickpunkt**
Enger Spielraum für die Salzreduktion bei Fleischerzeugnissen

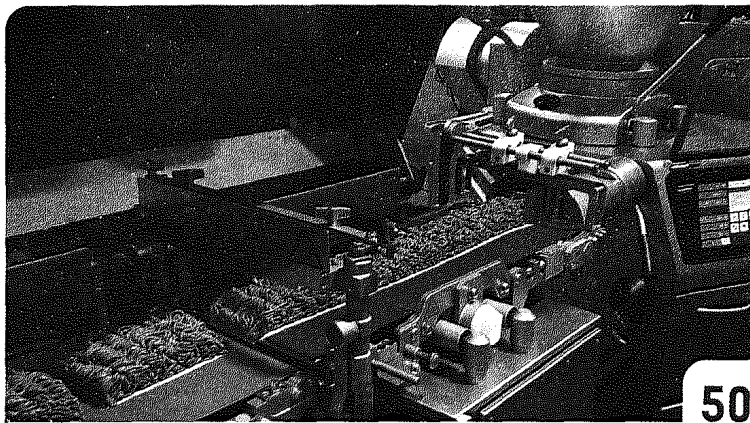
Erzeugung

- 24** **Weltmarkt**
Strukturen der globalen Erzeugung von Schweinefleisch – Teil 2: Prognose der Entwicklung bis 2026.
- 28** **Geflügelwirtschaft**
Auflagen müssen den Erzeugern bezahlt werden
- 29** **Mexiko**
Neue Chancen für Schweinefleisch aus de EU

- 72** Menschen, Unternehmen, Termine
- 79** Das beste Stück
- 80** Inserenten und Impressum
- 81** Bezugsquellen
- 91** Forschungsnachrichten

Schwerpunkte

- 34** **Schneidtechnik**
Mit einem neuen Maschinenkonzept fürs Würfelschneiden kann Tiefgefrorenes erstmals direkt bei Kühlhaustemperatur, dreidimensional in kleine Würfel, Streifen oder Plättchen geschnitten werden.
- 44** **Brüh- und Kochwurstherstellung**
In einem Forschungsprojekt wurde untersucht, welche Kombination von Hydrokolloiden den Qualitätsanforderungen hinsichtlich Festigkeit, Textur, Farbe, Sensorik und Kosten am besten entspricht.
- 57** **Logistik: Lagern, Transportieren, Kühlen**
Der Lebensmittel-Onlinehandel gewinnt als neuer Distributionskanal auch für frische Lebensmittel an Bedeutung. Um auch hier Orientierung zu geben, entwickelte das QS-Prüfsystem spezifische Anforderungen, damit diese Lebensmittel sicher beim Kunden ankommen.



50



57

Gewinnung

- 30 Zölle**
Das JEFTA-Abkommen und die Auswirkungen auf den Handel zwischen der EU und Japan
- 33 Ferkelkastration**
Klößner hält am vierten Weg fest – Bundestierärztekammer dagegen

Verarbeitung

- 34 Würfelschneiden**
Dicing-Konzept für Tiefgefrorenes
- 36 Schneidwerkzeug**
Erkenntnisse zum Stand der Wolftechnik
- 40 Kritis-Schwellenwerte**
HACCP-Konzept für sichere IT?
- 44 Brühwurst**
Hydrokolloide beeinflussen das Produkt
- 50 Technik**
Füllwolven vereinfacht Prozesse
- 53 Hygiene**
Natürliche Stoffe sichern Brühwurst
- 60 Kühlkette**
Abgeschirmter Kältekreislauf
- 66 Prozesse**
Walgen statt Tumbeln

Vermarktung

- 57 QS-Anforderungen**
Orientierung für Onlinehändler
- 68 Oxfam-Studie**
Schlechtes Zeugnis für deutsche Händler
- 70 Onlinehandel**
Stationäre Anbieter haben das Heft in der Hand

Forschung und Entwicklung

- 88 Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung**
Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen
Von Rohtraud Pichner
- 92 Alternative Proteinquelle**
Neue Entwicklung auf Basis von Basidiomyceten und Applikation von Pilzmyzel im veganen System nach Art einer Bratwurst von *Pleurotus sapidus*
Von Alexander Stephan und Holger Zorn
- 98 Die Wirkung von Magermilchpulver und Maisstärke auf die oxidative Stabilität**
Untersuchungen am Fleischmodellsystem von Würsten aus Büffelkalbfleisch
Von Gauri Jairath, Diwakar Prakash Sharma, Randhir Singh Dabur und Pradeep Singh