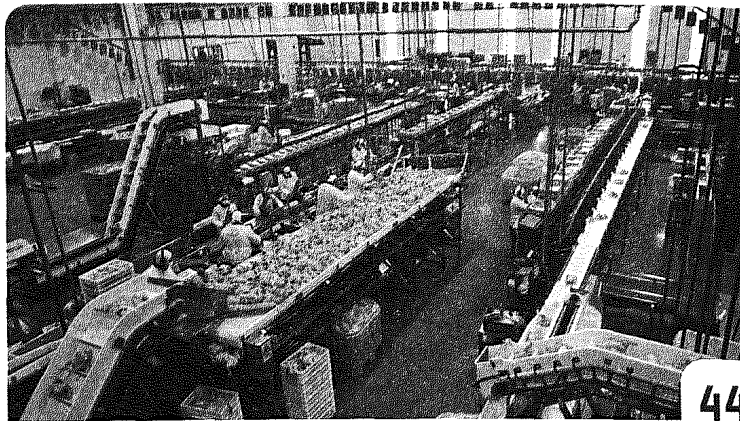


39



44

Wirtschaft

- 3 Kommentar**
So kann's nicht weitergehen
- 8 Interview**
ISN-Vorsitzender Heinrich Dierkes zur Situation in der Ferkelerzeugung
- 10 Standpunkt**
Bundesregierung verweigert Tarifvertrag die Allgemeinverbindlichkeit
- 12 Blickpunkt**
Kein Fußballerent ohne das Kulturgut Bratwurst
- 14 Recht**
Veggie-Leitsätze beschlossene Sache
- 16 EU-Rindfleischmarkt**
Hitze und Importe schwächen die Preise
- 21 Fachmesse**
Die FachPack in Nürnberg

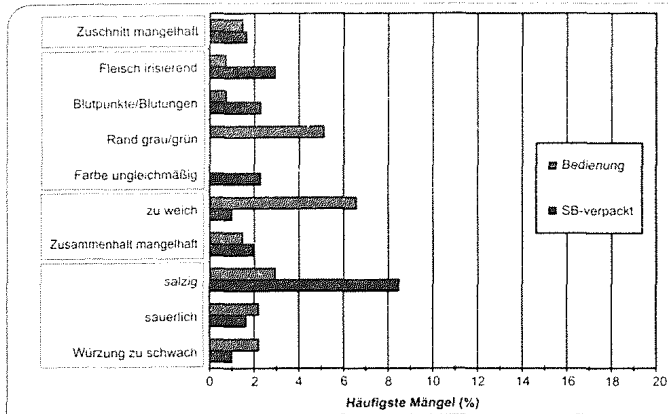
Erzeugung

- 39 Handel**
Die Auswirkungen des Freihandelsabkommens zwischen EU und Neuseeland wurden im Mai 2018 neu beschlossen
- 43 Tiergesundheitsindex**
19 500 Schweinemastbetriebe erhalten Auswertungen

- 77 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 81 Das beste Stück**
- 82 Inserenten und Impressum**
- 83 Bezugsquellen**

Schwerpunkte

- 21 FachPack in Nürnberg**
Neue Trends, neue Perspektiven, neue Möglichkeiten – die Verpackungsbranche steckt voller Vielfalt und Dynamik. Die FachPack setzt hier Akzente und Schwerpunkte.
- 44 Schlachten und Zerlegen**
Software zur Optimierung der Fleischverarbeitung sichert nicht nur den Tierschutz in den Betrieben, sondern wirkt sich auch positiv auf Produktqualität, Arbeitsschutz und Mitarbeiterzufriedenheit aus.
- 64 Räuchern, Klima- und Reifetechnik, Flüssigrauch**
Hohe Prämierungsquoten bei DLG-Prüfungen sind nach wie vor grundsätzlich erfreulich und spiegeln den konsistenten Standard der sensorischen Qualität der Erzeugnisse wider, die nicht zuletzt durch die technologische Qualität der Klima- und Reifetechnik erreicht wird.



66



92

Gewinnung

- 44 **Managementlösung**
Der chilenische Nahrungsmittelkonzern Agrosuper vertraut auf die SAP-Branchenlösung zur Optimierung der Fleischverarbeitung
- 49 **Bundesverwaltungsgericht**
Frage zur Auslegung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 vorgelegt

Verarbeitung

- 52 **Lebensmittelrecht**
Was ist erlaubt, was verboten? – Teil 1
- 57 **Alternativen**
Funktionelle Ballaststoffmischung ermöglicht Clean Labelling
- 64 **Vielfalt**
Bandbreite im Geschmack fehlt – DLG-Qualitätsprüfung 2018 von Rohwürsten und Rohpökelfleisch
- 69 **Räucherverfahren**
Eine aktuelle lebensmittelrechtliche Bewertung
- 70 **Reifetechnik**
Neben der Verfahrensführung hat der Hygienestatus der klimatechnischen Anlagen Einfluss

Vermarktung

- 75 **Kühlkette**
Die thermische Klimatrennung von Außen- und Innenluft
- 76 **Studie**
Deutsche gehen seltener, aber effizienter einkaufen

Forschung und Entwicklung

- 90 **Verschiedene Eigenschaften bei den Garparametern von Seekh-Kebab – Mikrostrukturelle und physikalisch-chemische Untersuchungen des indischen Kebabs beim Grillen, Rösten und Räuchern**
Von Rituparna Banerjee, Naveena B Maheswarappa und Muthukumar Muthupalani
- 95 **Prospect and challenges of functional meat products – A review of functional ingredients in the global meat industry**
By Akhilesh K. Verma, Pramila Umaraw, Pavan Kumar, V.P. Singh and Devendra Kumar