

Convenience

Für Fleischverarbeiter bietet die Patty-Produktion einen vielfältigen Absatzmarkt. 57

Foto: Mara Zemgaliete / totolia

- 77 Menschen, Unternehmen, Termine
- 83 Das beste Stück
- 84 Inserenten und Impressum
- 85 Bezugsquellen
- 99 Forschungsnachrichten

Wirtschaft

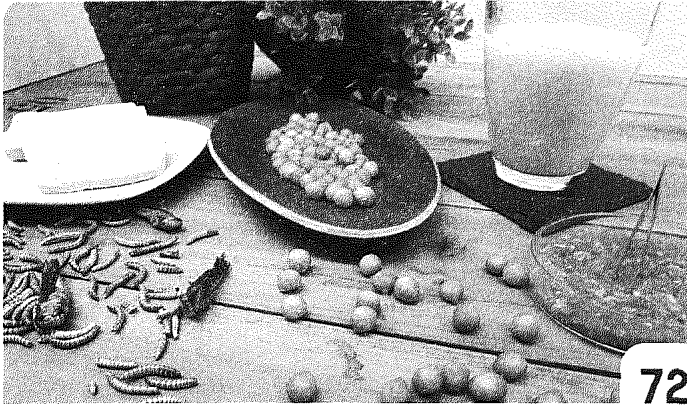
- 3 **Kommentar**
Offensive Öffentlichkeit
- 8 **Interview**
Dr. Matthias Glötzner über Kommunikation in Zeiten der Skandalisierung
- 10 **Forum**
34. Frische Forum Fleisch
- 14 **Messen**
IGW als Bekenntnis zu Europa
- 16 **Messen**
Zur IFFA sind die Weltmarktführer vor Ort
- 18 **Blickpunkt**
Nachhaltigkeit als Verkaufsargument
- 21 **Tierhaltung**
Neue Agrarpolitik gefordert
- 22 **China**
In ASP-Zeiten mehr Schweinefleisch nötig

Schwerpunkte

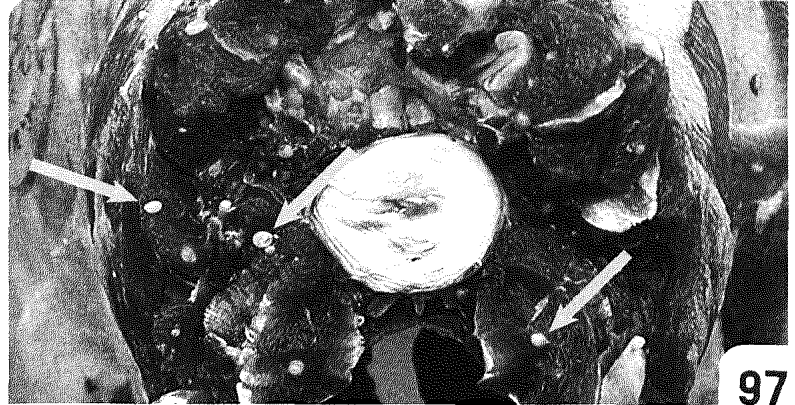
- 41 **Planen, Bauen, Einrichten von Betrieben**
Optimale Betriebsabläufe beginnen mit der Planung - ganz gleich ob beim Neu- oder Umbau. Dabei werden die logistischen Anforderungen immer anspruchsvoller. Zudem müssen sich die Unternehmen fit für ein gezieltes Energiemanagement machen. Zertifizierungen des Umwelt- und Energiemanagementsystems spielen hier eine Rolle.
- 57 **Herstellung und Verpackung von Convenience-Produkten**
In der Lebensmittelindustrie sind – durch den Verbraucher gefordert – aktuell Zusatzstoffe mit „clean label“-Bonus sehr gefragt, gerade in der Herstellung von Convenience-Produkten. Der Einsatz von zielgerichtet zusammengestellten multifunktionellen Mischungen, sogenannten Compounds, bietet dabei in der Regel Vorteile gegenüber dem Einsatz von einzelnen Zusatzstoffen.

Erzeugung

- 24 **Haltungsform**
ITW-Händler einigen sich auf einheitliches System
- 26 **Kundenzufriedenheit**
Social acceptance score – Wie misst man die gesellschaftliche Akzeptanz der Nutztierhaltung?
- 30 **Geflügelfleisch**
Weltweite Analyse der Jahre 2006 bis 2016



72



97

Gewinnung

- 34 Handel**
Wie beeinflussen die neu eingeführten Zölle den US-Markt?
- 41 Werkzeuge**
Integrale Planung mit „Building Information Modeling“
- 44 Sicherheit**
Smartinspector-Projekt optimiert Bildverarbeitung zur Qualitätskontrolle
- 46 Wiederholungsaudits**
Energieaudit oder Energiemanagementsystem?

Verarbeitung

- 39 Flüssigwürzung**
Welche Kennzeichnung ist erforderlich?
- 50 Zellkulturen**
Start-ups im Bereich Clean Meat
- 57 Patty**
Zur Produktion bieten sich unterschiedliche Methoden an
- 62 Compounds**
Mischungen der Zutaten bringen Synergien
- 66 Alternativen**
Mehr Biss durch Ballaststoffe
- 70 Röntgenprüftechnik**
Qualitätssicherung bei Geflügelwurst

Vermarktung

- 72 Ernährungsrevolution**
Mehr Wissen erfordert mehr Gewissen
- 76 Studie**
Kaufbereitschaft bei SB-Schweinefleischprodukten

Forschung und Entwicklung

- 92 Kurzfassungen ausgewählter Vorträge der 59. Arbeitstagung der DVG**
Referierte und diskutierte Themen aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Lebensmittelhygiene und Fleischhygiene – 3. Teil
- 95 Aktuelle Stellungnahme des ALTS**
Beschlüsse der 81. Arbeitstagung
- 96 Current status on the control of meatborne parasites in the food industry**
Aktueller Stand der Kontrolloptionen der Fleischindustrie für Parasiten in der Muskulatur
- 100 Dry-fermented sausage as probiotic carrier food**
Trocken-fermentierte Wurst als Träger von Probiotika