

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Gute Argumente für Europa
- 8** **Interview**
Prof. Dr. Ulrike Weiler über moderne Schweinehaltung in Europa
- 10** **Forum**
Alternativen zur Ferkelkastration
- 14** **Blickpunkt**
Der Außer-Haus-Markt 2018
- 16** **Recht**
Erster Sieg gegen „Topf Secret“
- 18** **Wirtschaft**
- » ISN-Schlachthofranking
 - » Fleischproduktion Deutschland
 - » EU-Rindfleischhandel
- 26** **IFFA**
Weltleitmesse in Frankfurt am Main

Erzeugung

- 90** **Welthandel**
Die weltweite Erzeugung von Putenfleisch nahm zwischen 2006 und 2016 mehr zu als dessen globaler Handel

Gewinnung

- 96** **Rinderschlachtung**
Modernisierung eines Schlachthofes bei laufendem Betrieb
- 100** **Schweinefleischmarkt**
Die EU greift auf dem globalen Markt 2018/2019 nach der Exportweltmeisterschaft
- 104** **German Meat**
Mexiko diversifiziert seine Lieferländer

Schwerpunkte

- 26** **IFFA**
Die Vorzeichen für eine erfolgreiche IFFA stehen gut: Über 1000 Aussteller aus rund 50 Ländern präsentieren sich vom 4. bis 9. Mai in Frankfurt am Main. Auf einer Ausstellungsfläche von rund 120 000 m² zeigen die Hersteller innovative Technologien, Trends und zukunftsweisende Lösungen für alle Prozessschritte der Fleischverarbeitung.
- 96** **Fleisch aus Europa und der Welt**
Bei der Analyse des globalen Schweinefleischmarktes spielt der Faktor China schon aufgrund des gewaltigen Marktes eine dominierende Rolle.
- 144** **Qualitätsmanagement und -sicherung**
Zum Qualitätsmanagement gehören Systeme, die durch individuelle Reinigung, schnellen Formatwechsel, gezielte Wartung oder Simulation helfen, größere Stillstandzeiten zu vermeiden.

Verarbeitung

- 106 Snacks**
Technologie für die Herstellung
- 116 VDMA**
Maschinenbau im Vorwärtsgang
- 122 Trimmer**
Flexibel mit optimierten Werkzeugen
- 124 Nachhaltigkeit**
Neue Optionen dank Monomaterialien
- 126 Verpackungsmaschinen**
Vakuumpumpe spart Energie
- 128 FlatSkin-Verfahren**
Dry-Aged-Ware nachhaltig verpackt
- 132 Digitalisierung**
Wertschöpfung durch Transparenz

Vermarktung

- 136 Werkzeuge**
3D-Druck eröffnet Möglichkeiten
- 140 Aufreißhilfe**
Wie kommt die Wurst aus der Pelle?
- 142 Sortiment**
Mit Tradition in der Moderne punkten
- 144 Hygiene**
Simulation komplexer Reinigungssysteme
- 147 Packungsherstellung**
Reduzierung des Materialverbrauchs
- 152 Öko-Geflügel**
Preise zielgruppenspezifisch gestalten

Rubriken

- 161 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 167 Das beste Stück**
- 168 Inserenten und Impressum**
- 169 Bezugsquellen**
- 177 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung

- 176 Aktuelle Stellungnahmen des ALS**
Beschlüsse zu lebensmittelrechtlichen Fragen auf der 112. Arbeitstagung
- 178 Anforderungen junger Verbraucher an das Lebensmittel Fleisch**
Von Sarah Bruns, Lina Cramer, Vivian Lühr und Wolfram Schnäckel
- 182 Ist Eberfleisch wirklich genussuntauglich?**
Von Johanna Mörlein
- 184 Effects of addition grape leaf powder on the quality properties of beef patties**
By Alime Yaldiz Cabi and Cemalettin Sarıçoban