

PRODUKTION

296 Meißner Schweine – Die älteste „Landschweinerasse“

Siebzig Personen – vorwiegend Bauern – gründeten am 24. November 1888 die Zuchtgenossenschaft für das Meißner Schwein mit Sitz in Meißner. Damit wurde die erste Zuchtgenossenschaft oder der erste Schweinezuchtverband in Deutschland gegründet. Am 24. 11. 2008 wurde von an der Schweinezucht des „Meißener Landes“ interessierten Personen die „Zucht und Vermarktungsgemeinschaft Meißner Schweine“ ins Leben gerufen. Als „INTERESSENGEMEINSCHAFT MEI-SCHWEIN“ wird der Verein und die Zucht und Vermarktung dieser Schweine fortgeführt. Die Nachfrage an diesem „reifen“ Schweinefleisch ist vorhanden. Die Masttierbestände und damit das Angebot ist auszubauen.

QUERGESCHAUT

- 315** Konsum ganzer Speiseinsekten – keine Angst vor Beinen, Flügeln, Antennen
- 317** Methoden der Lebensmitteluntersuchung – eine Retrospektive – Teil 17
- 322** 100 Jahre Anuga – Weltleitmesse
- 323** Mikrobiologische Qualität von Gemüse im Fokus – Roh und sicher?
- 324** Beerenobst als Träger von Krankheitserregern

RUBRIKEN

- 325** Impressum
- 326** Büchtipps
- 327** Veranstaltungen

TECHNOLOGIE

- 300** Das Gefährdungspotential von Schädlingen – Was macht Schädlinge so gefährlich? Was sind mögliche Folgen? Was ist im Vorfeld zu tun?
- 303** Wie Biofleisch länger frisch bleibt
- 304** Tiertransporter dürfen nicht stehen bleiben – Hitzestress bei Geflügeltransporten
Bei Tiertransporten sind viele Tiere auf engem Raum untergebracht, so dass sie bei heißen Temperaturen ihre Körperwärme nur beschränkt abgeben können. Geflügeltransporte sind wegen ihrer dichten Ladung besonders von der Hitze betroffen.

ÜBERWACHUNG

- 306** § 40 Abs. 1a LFGB – Vorgeschichte, aktueller Sachstand und Ausblick
- 308** Praktische Überlegungen zur Haltbarkeit von vakuumverpacktem Wildfleisch
Die Haltbarkeit von frischem Fleisch ist vom Lebensmittelunternehmer festzulegen. In zugelassenen Betrieben und Gewerbebetrieben existieren dazu Erfahrungswerte und es besteht ein Grundwissen um die hygienisch-mikrobiologischen Grundlagen der Haltbarkeit.
- 311** Macht Fleisch tatsächlich krank? Warum ist diese Frage so schwer zu beantworten?