

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Verpasste Chance
- 8** **Interview**
Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald über Nachhaltigkeit in der Wertschöpfungskette
- 10** **Standpunkt**
Heiner Manten: Die deutsche Fleischwirtschaft ist nachhaltiger als ihr Ruf
- 14** **Forum**
ICoMST steht thematisch für Fleischforschung und Fleischtechnologie
- 18** **Blickpunkt**
Das System Lebensmittelhandel
- 21** **Anuga**
100. Geburtstag einer Weltleitmesse
- 27** **FachPack**
Europäische Fachmesse für Verpackungen, Prozesse und Technik

Erzeugung

- 46** **Export**
In Kanada wurde durch den Außenhandel mit lebenden Schweinen und Schweinefleisch die Krise abgewendet
- 50** **Recht**
Ein Leitfaden für mediale Krisensituationen bei Nutztierhaltung und Fleischproduktion

Gewinnung

- 52** **Automatisierung**
Entlang des Schlachtbandes haben Maschinen anspruchsvolle Aufgaben übernommen
- 58** **Ferkelkastration**
Alternativen müssen in der EU einheitlich geregelt sein
- 60** **Eberfleisch**
Untersuchungen zur Verarbeitungsqualität von mit Improvac geimpften Ebern
- 65** **Freihandel**
Was bringt das EU-Mercosur-Abkommen der deutschen Fleischwirtschaft?

Verarbeitung

- 42 FachPack**
• Nahtqualität im Prozess bewerten
→ Konzepte für mehr Nachhaltigkeit
- 68 Ingredients**
Von der Wirksamkeit bioaktiver Peptide – Teil 2
- 70 Digitalisierung**
Mit intelligenter Produktion lassen sich globale Herausforderungen lösen
- 75 IFFA**
Neu- und Weiterentwicklung von Klima- und Rauchanlagen
- 79 Hygiene**
Alternatives Verfahren mit Breitbandwirkung gegen Fremdschimmel
- 82 Rohwurstproduktion**
IFFA-Neuheiten von Starter- und Schutzkulturen bis zur Hülle

Vermarktung

- 90 Foodbranche**
Start-ups in der Fleischbranche müssen einige Hürden vor der Marktreife überwinden

Rubriken

- 92 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 99 Das beste Stück**
- 100 Inserenten und Impressum**
- 101 Bezugsquellen**
- 111 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung

- 108 Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung**
Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen
Von Rohtraud Pichner
- 112 Vergleich der Fleischqualität von Hähnen einer Zweinutzungslinie und einer Legelinie – Teil I**
Comparison of meat quality of Lohmann Dual and Lohmann Brown Plus – Part I
Von Lisa Siekmann und Carsten Krischek
- 118 Haltbarkeit von geschnittenem Kochschinken in modifizierter Atmosphäre**
The shelf life of sliced cooked hams in a modified atmosphere
Von Josef Kameník, Kateřina Bogdanovičová und Kateřina Dorotíková