

CC GREEN Scanauftrag

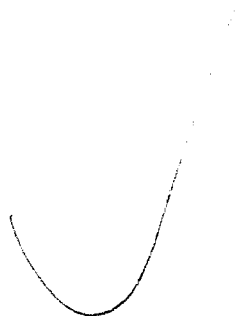


Auftragsnummer: ZBMED-BN201127608-5
Auftragsdatum: 27.11.20 - 06:03

Signatur: Z 2158
Title: Fleischwirtschaft

ISSN: 0015-363X
Erscheinungsjahr: 2020
Erscheinungsort: Frankfurt, M.
Band Heft: 100(11)

Bitte Inhaltsverzeichnis scannen!



Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Argumente statt Aktionismus
- 8** **Interview**
Thomas Dosch von der Tönnies-Holding:
„Anpacken statt nur reden“
- 12** **Forum**
15. Round Table des Belgian Meat Office:
Flexibilität hilft in der Krise
- 15** **Recht**
Veggie-Schnitzel & Co dürfen ihren
Namen behalten
- 16** **Wirtschaft**
Globale Erzeugung und Verbrauch
sinken spürbar
- 18** **Blickpunkt**
Das Fleischhandwerk 2019

Erzeugung

- 21** **Geflügel**
Jeder Schritt auf dem Produktionsweg
sichert die Qualität – Gutes
Geflügelfleisch kann nur von gesunden
Vögeln gewonnen werden

Gewinnung

- 28** **Russland**
Trotz Corona sorgt die hochgepuschte
Fleischindustrie in Russland für gute
Geschäfte der Anlagenexporteure
- 32** **Cultured Meat**
Die Start-up-Gründungen und globalen
Hotspots im Überblick: Wer, was, wie?

Schwerpunkte

- 40** **Kühl- und Gefriertechnik**
In der Fleisch verarbeitenden Industrie machen Prozesswärme,
Warmwasser und Strom rund 15% der Gesamtbetriebskosten aus.
Dabei hängt der Anteil der einzelnen Energieformen am
Gesamtenergieverbrauch von den betriebsspezifischen Gegebenheiten
ab. Ein Blick auf die Energieeffizienz lohnt also immer.
- 57** **Verpacken**
Die Frage der Nachhaltigkeit ist der größte Treiber der
Verpackungsbranche. Die Reduzierung des Kunststoffverbrauchs sowie
Recyclingfähigkeit sind dabei zwei wichtige Themenschwerpunkte. Ein
Problem stellen dabei die Einschränkungen der Funktionalität dar.

Verarbeitung

- 40 Kälteanlagen**
Ein Blick auf die Energieeffizienz lohnt sich immer
- 42 Produktionsnetzwerk**
Unterschiedliche Ansprüche in Einklang bringen
- 46 Rohstoffe**
Das Mundgefühl ist entscheidend
- 50 Fleischersatzprodukte**
Hype, Trend oder Markt der Zukunft?
- 58 Wiederverwertung**
Chemisch recyceln, ein weiterer Baustein
- 64 Nachhaltigkeit**
MAP geht auch mit weniger Kunststoff
- 70 Kulturen**
Kleine Helfer mit großer Wirkung

Vermarktung

- 74 Novel Food**
Insektenprodukte im Marktcheck der Verbraucherzentralen
- 76 Marktforschung**
Umwelt und Tiere häufigste Gründe für Marken-Boykott | Einkauf und Ernährung nach dem Lockdown

Rubriken

- 78 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 83 Das beste Stück**
- 84 Inserenten und Impressum**
- 85 Bezugsquellen**

Forschung und Entwicklung

- 92 Supercritical fluid extract of winter savory – Investigations as partial sodium nitrite replacement in cooked pork sausages**
Von B. Šojlić, B. Pavlič, V. Tomović, S. Kocić-Tanackov, Z. Zeković, S. Skaljac und M. Jokanović
- 96 Influences of pre-slaughter simulated transportation – Investigations on quality parameters of chicken breast, drumstick and thigh meats**
Von A. S. Babaoğlu, R. Yetişir, K. Unal, M. Karakaya und B. Bora Ertem
- 100 Development of a cooked meat product – investigations on functional ingredients**
Von K. Montúfar, C. Santos, O. Dublán, M. Dolores Selgas und M. F. Fernández-León