

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Nichts Genaues weiß man nicht
- 8** **Interview**
AMI-Analyst Matthias Kohlmüller zu den ersten Auswirkungen der Corona-Krise
- 10** **Standpunkt**
Coronavirus: Aktualisierte Fragen und Antworten des BfR vom 6. April 2020
- 14** **Wirtschaft**
EU Rindfleisch- und Schweinefleischproduktion im Jahr 2019
- 17** **Recht**
Verordnung zum Nutri-Score zur Notifizierung in Brüssel
- 18** **Blickpunkt**
Fleisch auch 2019 umsatzstärkster Sektor der Ernährungsindustrie
- 22** **Interpack**
Auswahl an Messeneuheiten

Erzeugung

- 30** **Tierarzneimittel**
Kaum Rückstände in Lebensmitteln und Tieren
- 32** **Prognose**
Entwicklung der globalen Fleischerzeugung bis 2028: Geflügelfleisch auf Wachstumskurs

Gewinnung

- 39** **Mercosur**
Handelsabkommen braucht neue Märkte – Südamerika ist stark von den coronabedingten Marktverwerfungen betroffen
- 42** **ASP**
Mangel und hohe Preise: Die Seuche diktiert 2020 den Kurs der Fleischwirtschaft

Schwerpunkte

- 22** **Interpack**
Für die Weltleitmesse hatten sich Veranstalter und Aussteller viel vorgenommen; diese Pläne durchkreuzt das Coronavirus. Einige der gezielt zur Interpack entwickelten Neuheiten der Verpackungsbranche und der verwandten Prozessindustrie werden in diesem Heft vorgestellt.
- 46** **Qualitätsmanagement, Fremdkörperdetektion**
Mit Röntgensystemen lassen sich Wurst- und Fleischwaren zuverlässig auf Fremdkörper überprüfen. Durch die Weiterentwicklungen der letzten Jahre ist die Inspektionstechnologie noch leistungsfähiger geworden.
- 64** **Trendprodukte**
Immer mehr Menschen möchten neben ethischen Gründen auch aus Nachhaltigkeitsgedanken weniger tierische Produkte essen. Den Klimawandel bremsen geht auch über die Ernährung, meinen Experten.

Verarbeitung

- 46 Röntgensysteme**
Inspektionstechnologie kann immer kleinere Partikel erkennen
- 52 Fremdkörper**
Rückverfolgung und Detektion im QS-System
- 57 Einkauf**
Zehn-Punkte-Plan für aktives Risikomanagement und Sicherstellung der Liquidität
- 59 Sauberlaufzone**
Übergänge von unreinen in reine Bereiche prozesssicher schützen
- 64 Natürlichkeit**
Schweizer Start-up verarbeitet Erbsen zu einem Ersatzprodukt von Hähnchenfleisch

Vermarktung

- 68 Handel**
Markenranking: Lidl liegt vor Edeka und Rewe – Handlungsempfehlungen für die Direktvermarktung – Onlinehandel bietet wenig Auswahlmöglichkeiten bei Lebensmitteln

Rubriken

- 70 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 77 Das beste Stück**
- 78 Inserenten und Impressum**
- 79 Bezugsquellen**
- 91 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung

- 86 Bearbeitung von Hühnerbeinfleisch mit dem Massierverfahren – Teil 2: Beeinflussungsparameter des Massierverfahrens zur Herstellung eines Kebab-Produkts**
Chicken leg meat processing by massaging – Part II: Influence of different parameters of the massage process for the production of a kebab product (91)
- 92 Effect of grape seed extract on oxidative, microbiological and sensory quality – Investigations on chevon slices at refrigerated storage**
Wirkung von Traubenkernextrakt auf die oxidative, mikrobiologische und sensorische Qualität – Untersuchungen an Scheiben vom Fleisch junger Ziegen bei der Kühlung (98)