

PRODUKTION

148 Ein Beitrag zur Entwicklung der Immunprophylaxe bei Nutztieren in Deutschland

Impfungen haben sich als Instrumente der Prophylaxe und Bekämpfung von Tierseuchen sowie des Tiergesundheitsmanagement etabliert. Das Auftreten neuer Erreger, die Bekämpfung von Zoonosen und die Notwendigkeit, den Einsatz von Antibiotika zu reduzieren untermauern die Wichtigkeit einer fortwährenden Weiterentwicklung von Impfstoffen und Impfprogrammen. Mit diesem Beitrag sollen einige Entwicklungen seit dem 19. Jahrhundert bis in die Zeit vor der Wiedervereinigung beleuchtet werden, wobei Beispiele aus der Schweinemedizin im Vordergrund stehen, aber auch Tendenzen in der Buiatrik berücksichtigt werden.

QUERGESCHAUT

- 169** Zu Tisch – Die kulinarische Welt historischer Persönlichkeiten – Teil 10
- 171** Folien im Spargel- und Erdbeeranbau
- 172** Methoden der Lebensmitteluntersuchung – eine Retrospektive / Teil 23 – Trends und Aussichten
- 176** Verbraucher-Wissen zu Fleisch?

RUBRIKEN

- 177** Impressum
- 178** Buchtipps
- 179** Veranstaltungen

TECHNOLOGIE

151 Texturmodifizierung und Strukturierung von Lebensmitteln und Lebensmittelbestandteilen mittels Hochdruckhomogenisierung

Die Hochdruckhomogenisierung (HPH) ist eine relativ neue Technologie, die in den letzten Jahren mit der Entwicklung einer neuen Generation von Homogenisatoren und einer neuen Entwicklung von Ventilbauweise aufkam. Die HPH kann verbreitet zur physikalischen Modifizierung von Lebensmittel- und Nicht-Lebensmittel-Produkten sowie deren Inhaltsstoffen, aber auch für den Zellaufschluss in der Biotechnologie oder Pharmazeutik zur Gewinnung intrazellulärer Stoffe eingesetzt werden.

ÜBERWACHUNG

154 Trächtigkeit bei Schlachtschafen

156 Internet-Bestellung von Fleisch „exotischer“ Tierarten

158 Hygienepraxis bei Mundeisbereitern

160 Amtliches Faulbrutmonitoring in Sachsen

163 Lebensmittelsicherheit bei fein zerkleinertem Fischfleisch

164 Die amtliche Fleischuntersuchung