

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Zurück in die Zukunft?
- 8** **Interview**
VdEW-Hauptgeschäftsführer
Vehid Alemić hält ein Verbot von
Werkverträgen für den falschen Weg
- 10** **Standpunkt**
Deutscher Ethikrat legt Stellungnahme
zur landwirtschaftlichen Tierhaltung vor
- 12** **Viehzählung**
Tierbestand auf tiefstem Stand seit
über 20 Jahren
- 13** **EU-Fleischmarkt**
Spanien schlachtet mehr Schweine als
Deutschland
- 14** **Blickpunkt**
Männer verzichten öfter auf Fleisch

Erzeugung

- 16** **Weltmarkt**
Bei hoher regionaler und sektoraler
Konzentration in der globalen
Geflügelfleischproduktion schafft die
vertikale Integration Marktvorteile

Gewinnung

- 21** **Corona-Tests**
Einmalige vorsorgliche
Screeninguntersuchungen der
Mitarbeiter auf SARS-CoV-2 sind unnötig
- 27** **Betäubung**
Bei Schweinen ist die CO₂-Methode
(noch) alternativlos
- 30** **Fleischexporte**
Die deutschen Zahlen des ersten
Quartals zeigen Schwierigkeiten und
Chancen des Corona-Jahres 2020 auf

Verarbeitung

- 34 UVC-Strahlung**
Ein Luftentkeimungsmodul im Vakuumfüller reduziert pathogene Keime
- 42 Prozesswasser**
Die bei der Herstellung von Brüh- und Kochwurst anfallenden Wassermengen bei Kühlprozessen lassen sich innerbetrieblich wieder aufarbeiten
- 46 Schädlinge**
Das Gefährdungspotenzial ist auch für die Fleischwirtschaft nicht unerheblich
- 50 Schneidtechnik**
Der Absatzmarkt für aufgeschnittene Ware wächst und damit die Ansprüche an Maschinen und Hygiene

Vermarktung

- 57 Vermarktungsstrategien**
Der Handel hat weniger Einfluss als angenommen
- 58 Food Report 2021**
Die Corona-Pandemie treibt den Wandel weiter voran
- 59 Nachhaltigkeit**
Die Reduktion des Fleischverzehr für ein Drittel der Europäer denkbar

Rubriken

- 60 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 65 Das beste Stück**
- 66 Inserenten und Impressum**
- 67 Bezugsquellen**
- 88 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung

- 74 Quality of dry-fermented sausages with backfat replacement – Fermented sausages with high content of flaxseed oil and pre-treated with soy protein isolate and alginate**
Qualität von trocken fermentierten Würsten mit Ersatz für den Rückenspeck – Mit Sojaproteinisolat und Alginat vorbehandelte Würste kombiniert mit einem hohen Anteil an Leinsamenöl
By Slaviša Stajić et al.
- 82 Einfluss texturierter Pflanzenproteine auf Rohmassen hybrider Chicken Nuggets – Herstellung unter Berücksichtigung technologischer und sensorischer Eigenschaften hybrider Fleischprodukte**
Impact of textured plant proteins on the technological and sensory properties of Hybrid Chicken Nugget batters
Von Marie-Christin Baune et al.