

Wirtschaft

- 3 Kommentar**
Weniger Tiere, bessere Welt?
- 8 Interview**
VEZG-Vorsitzender Matthias Frieß zur Preismisere am Schweinemarkt
- 10 Standpunkt**
Wie es der deutschen Fleischwirtschaft gelingen kann, die Multi-Topic-Krise zu bewältigen
- 14 Wirtschaft**
Der Bestand auf dem Schweinemarkt der EU ist bisher nur leicht rückläufig
- 16 Recht**
Konkrete Anforderungen an mobile Schlachteinheiten
- 18 Blickpunkt**
Strukturdaten des deutschen Fleischerhandwerks 2020

Erzeugung

- 21 USA**
Für die amerikanische Schweinehaltung und Schweinefleischerzeugung ist der Exportmarkt der entscheidende Faktor
- 25 Nutztierhaltung**
Der Mensch ist nicht immer Maßstab des Tierwohls

Gewinnung

- 26 DMRI**
Bei den Betäubungsmethoden für Schweine und ihre Auswirkungen auf das Tierwohl gibt es derzeit keine Alternativen zu CO₂
- 30 E-Trucks**
Batterieelektrische Mercedes-Benz eActros ermöglichen einen geringeren CO₂-Fußabdruck
- 33 Eisproduktion**
Die Integration in den Prozess sollte immer individuell betrachtet und ausgearbeitet werden

Verarbeitung

- 34 Wurstexporte**
Einige Zielmärkte haben erfreuliche Aussichten
- 39 Schinken**
Etikettenschwindel beim Exportschlager
- 42 Digitalisierung**
Erst die Menschen, dann die Technologie
- 48 Lebensmittelrechtstagung**
Was ist erlaubt, was verboten? Teil 3
- 52 Verpackungen**
Karton ersetzt Kunststoff
- 56 Verpacken**
Den Prozess auf Linie bringen
- 60 Hygiene**
Keimarme Oberflächen und Raumluft

Vermarktung

- 64 Cultivated Meat**
Eine Studie belegt den hohen Bekanntheitsgrad und ein starkes Probierinteresse
- 67 Studie**
Die Relevanz von Nachhaltigkeit wird weiter steigen

Rubriken

- 68 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 75 Das beste Stück**
- 76 Inserenten und Impressum**
- 77 Bezugsquellen**
- 88 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung

- 84 Aktuelle Stellungnahmen des ALTS – Beschlüsse der 87. Arbeitstagung zu lebensmittelrechtlichen Fragen**
- 89 Gefrieren von Fleisch – Effekt der Gefrierdauer und -temperatur auf die Qualität von aus Schweinefleisch hergestellter Rohwurst**
Freezing of meat – effect of freezing duration and freezing temperature on the quality of raw sausage made from pork [94]
- 96 Warum und wie der pH-Wert in Muskeln bei deren Umwandlung zu Fleisch sinkt**
Why and how the pH value in the muscles decreases during the conversion into meat [101]