

404 Nutztiere zur Zeit der Römer

Bei einer Sichtung des Schrifttums zu unserer Haustierwelt vor und während der Römerzeit wird deutlich: Die Römer haben – wie vieles andere in unseren Gegenden – auch die Haltung der Nutztiere maßgeblich geprägt. In diesem Beitrag wird die damalige Haltung und Nutzung vorwiegend des Geflügels und der Schweine erläutert.

**406 Schaben in Lebensmittelbetrieben
Teil 1: Systematik – Herkunft – Morphologie – Biologie – Entwicklung**

**421 Gemeinsame Fortbildungstagung
der LAG und ÖVA**

424 Essbare Blumen

**428 Über die Evolution der menschlichen
Ernährung – Teil 3: Neuere Entwicklungen
und Ernährungsformen**

420 Impressum

434 Buchtipps

435 Veranstaltungen

409 Rohmilch aus dem Automaten – ein Risiko?

412 Neue Sensor-Technologien helfen Lebensmittelverluste zu verringern

414 Zum Auswaschen von erlegtem Schwarzwild nach dem Ausweiden

Um Wildfleisch in der optimalen Qualität und Haltbarkeit auf den Markt bringen zu können, muss auf allen Stufen von der Erlegung bis zur Zerlegung darauf geachtet werden, dass Fleischoberflächen nicht verschmutzt bzw. dass sie unverzüglich gesäubert werden.

416 Pathologisch-anatomische Veränderungen von Organen und Tierköpern geschlachteter Nutztiere – wie beurteilen Sie?
Fallserie 19

418 *Listeria monocytogenes* in losen Oliven

Lose Oliven sind bei Verbraucherinnen und Verbrauchern sehr beliebt. Diese werden sowohl unveredelt als auch veredelt (z. B. in Öl und Kräutern eingelegt) im Einzelhandel oder auf Märkten angeboten. Die Oliven, die als Ausgangsprodukt von den Herstellerbetrieben eingekauft werden, sind in der Regel in größeren Fertiggebinden verpackt, die ein langes Mindesthaltbarkeitsdatum besitzen.