

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Wettlauf um die Zukunft
- 8** **Standpunkt**
Bekennnis zum Umbau der Tierhaltung
- 10** **Förderpreis**
Visionär, ambitioniert und überzeugend
- 12** **Forum**
16. Deutscher Fleisch Kongress
diskutierte über Transformation
- 16** **Top 100**
Corona brachte Fluch und Segen
- 21** **Blickpunkt**
Produktionsentwicklung der deutschen
Fleischwarenindustrie 2020
- 24** **IFFA-Ausblick**
Impulsgeber für Proteine
und Alternativen

Erzeugung

- 28** **Welthandel**
Der Aufstieg Deutschlands zum
führenden Exportland von
Schweinefleisch ist eine
Erfolgsgeschichte. Im Jahr 2018
begann jedoch der massive Abstieg.
- 32** **Steckbriefe**
Neue Zahlen und Fakten zur Haltung
von Nutztieren

Gewinnung

- 34** **Automatisierung**
Die größte Herausforderung von
Industrie 4.0 ist die Übertragung der
Ergebnisse aus dem Labor in den
Produktionsalltag
- 39** **Brasilien**
Die Geflügelindustrie setzt mit einem
Mix aus Kleinbetrieben und
Agrarindustrie auf nachhaltige
Produktionsbedingungen
- 42** **Fleischbearbeitung**
Trimmer unterstützen bei Müller Fleisch
ergonomisch effizientere Prozesse

Verarbeitung

- 44 Hygienic Design**
Ansatzpunkte und Lösungen für höchste Produktsicherheit
- 50 Kasachstan**
Die Industrie braucht Modernisierung
- 52 Lebensmittelrechtstagung**
Was ist erlaubt, was verboten? Teil 4
- 58 Oxidation**
Sauerstoff-Scavenger können die Qualität von Wurstsurrogaten erhalten
- 62 Fleischalternativen**
Dem Original ganz nahe kommen
- 64 Beleuchtung**
Die gesamte Prozesskette im richtigen Licht

Vermarktung

- 68 Kennzeichnung**
Was unter dem Begriff „Produktname“ laut LMIV zu verstehen ist, ist derzeit Gegenstand eines Streitverfahrens vor Gerichten
- 71 Studie**
Verbraucher sehen in Kennzeichnung von CO₂ einen echten Mehrwert

Rubriken

- 74 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 81 Das beste Stück**
- 82 Inserenten und Impressum**
- 83 Bezugsquellen**
- 104 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung

- 90 Nutritional and sensory properties of frankfurters made of culled goat meat**
Ernährungsphysiologische und sensorische Eigenschaften von Frankfurter Würstchen aus Ziegenfleisch
By Boris Pisinov, Vladimir Kurćubić, and Slaviša Stajić
- 97 Antioxidant potential of herbs and spices in nitrite-reduced frankfurter sausages**
Antioxidatives Potenzial verschiedener Kräuter und Gewürze in nitritreduzierten Frankfurter Würstchen
By Nathalie Mićović, Vladimir Kurćubić, Vladimir Tomović, Branko Šuvajdžić, Nemanja Miletić, Silvana Stajković, Nedjeljko Karabasil, Mirjana Dimitrijević, and Dragan Vasilev