

112 Einfluss der Fleischreifung auf Zartheit und Genusswert von Rindfleisch

Der Rindfleischmarkt in Deutschland wurde nach dem Krieg bis jetzt als Mengenmarkt geprägt und entwickelt. Eine starke Unterstützung erfolgte durch führende Handelsketten. Der Bedarf an großen Mengen von magerem Rindfleisch ließ magere Jungbullen zum Discount-Werbeträger werden.

116 Ratten in Lebensmittelbetrieben – Teil 2: Schadbild und gesundheitliches Gefährdungspotential – Was ist machbar in Prophylaxe und Bekämpfung?

131 Anmerkung zu EuGH-Urteil – „Rituelle Schlachtungen“

134 Verbrauchererwartungen zu Mehlwürmern, Grillen und Co.

135 Pest und Pocken – Pandemien sind beherrschbar

139 Zu Tisch – Die kulinarische Welt historischer Persönlichkeiten – Teil 12

141 Impressum

142 Buchtipps

143 Veranstaltungen

119 Nachhaltige Entkeimungstechnologien in der Fleischwarenherstellung

Sichere und wirtschaftliche Herstellverfahren sind die Basis für jeden Fleischwarenverarbeiter. Dabei spielt die Hygiene und Lebensmittelsicherheit eine wesentliche Rolle und muss auf die linearen Prozessabläufe angepasst sein.

122 Konzept zur risikoorientierten Überwachung von Tiertransporten an Schlachtbetrieben – Datenerhebung zur Überwachung von Tiertransporten über eine Kontrollspanne von drei Jahren in einem Schlachthof in Niedersachsen

126 Fremdkörpermanagement – Möglichkeiten und Grenzen von Detektionssystemen

Die Sensibilisierung des Handels und der Verbraucher für Fremdkörper nimmt immer weiter zu. Ein Großteil der Lebensmittelwarnungen auf der Homepage www.lebensmittelwarnung.de weisen Fremdkörperfunde als Grund auf.