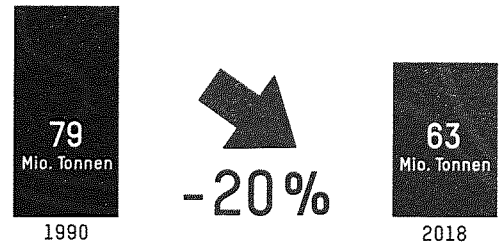




22

Landwirtschaft

Treibhausgas-Emissionen in der deutschen Landwirtschaft
1990 - 2018



52

Wirtschaft

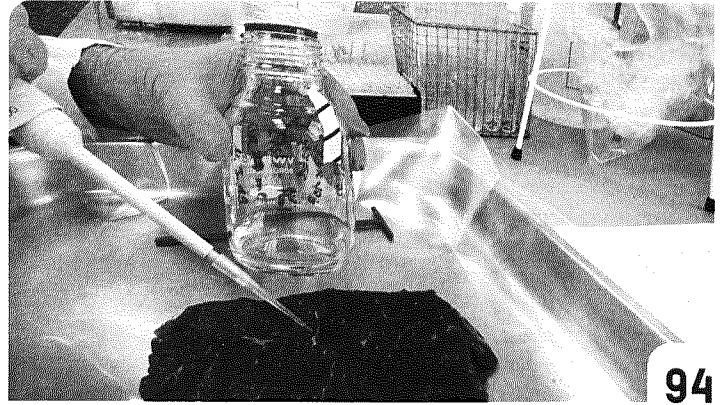
- 3 Kommentar**
Sorgfältig prüfen und testen
- 8 Interview**
Prof. Dr. Bastian Halecker,
Innovationsberatung Hungry Ventures,
zu Start-ups in der Fleischindustrie
- 10 Standpunkt**
Markus Stephani zum freien
Warenverkehr nach dem Brexit
- 13 Recht**
Brexit | Schutzverband Schwarzwälder
Schinken | Lieferkettengesetz
- 16 Wirtschaft**
Globaler Fleischmarkt |
Fleischproduktion 2020
- 21 Blickpunkt**
Pandemie pusht Biofleisch-Nachfrage

Erzeugung

- 35 Russland**
Fleischproduktion und -verarbeitung
sowie Exportambitionen werden vom
schwachen Rubel begünstigt – das
Potenzial wächst weiter

Gewinnung

- 40 Automation**
Neuer Roboter entlastet
Schlachthofmitarbeiter
- 42 Geflügelfleisch**
Die Fleischversorgung in den Vereinigten
Arabischen Emiraten hängt an Importen
- 46 Clean Meat**
Liegt die Zukunft alternativer Proteine
in Asien?



Verarbeitung

- 22 **Future Tec**
Schritt für Schritt zu neuen Ufern
- 52 **Nachhaltigkeit**
Fleischverzicht ist kein Weg zur Klimarettung
- 58 **Eberfleisch**
Mit Enzymen aus Speisepilzen gegen Geruchsabweichung
- 60 **Nassextrusion**
Schlüsseltechnologie für pflanzenbasierte Alternativen
- 62 **DLG-Trendmonitor**
Nachhaltigkeit und Digitalisierung sind die Treiber
- 64 **Inhaltsstoffe**
Mischungen schaffen Mehrwert

Vermarktung

- 68 **Studie**
Ethischer Konsum differenziert sich aus
- 69 **Ranking**
Rewe zieht an Edeka und Lidl vorbei
- 70 **Umfrage**
Grillen wird immer grüner und vielfältiger

Rubriken

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

Forschung und Entwicklung

- 90 **Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung**
Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen
- 94 **Einfluss des Sous-vide-Prozesses auf die mikrobielle Sicherheit – Challenge-Tests zum Verhalten von Lebensmittelinfektionserregern auf Rind- und Geflügelfleisch**
Impact of the sous vide process on microbial safety – Challenge tests on the behavior of foodborne pathogens on beef and poultry meat [99]
- 100 **The potential of horn of plenty mushroom (*Craterellus cornucopioides*) – Investigations on the improvement of the shelf life of frankfurters**
Das Potenzial des Füllhornpilzes (*Craterellus cornucopioides*) – Untersuchungen zur verbesserten Haltbarkeit von Frankfurter Würstchen [106]