

Wirtschaft

- 3 Kommentar**
Die Nutztierhaltung läuft den Problemen hinterher
- 8 Interview**
Jan-Bernd Stärk zum Fokus von German Meat
- 10 Standpunkt**
Mehr Nachhaltigkeit durch Aufhebung des EU-Verfütterungsverbot
- 12 Forum**
16. Round Table des Belgian Meat Office
- 18 Blickpunkt**
Weniger, aber größere Betriebe
- 21 Anuga**
Messe durch digitales Angebot ergänzt
- 24 FachPack**
Trends, Innovationen und Best Practices für die Verpackungsbranche

Erzeugung

- 28 Weltmarkt**
Nachdem die brasilianische Schweinefleischerzeugung und der Außenhandel bereits 2019 einen deutlichen Aufwärtstrend verzeichneten, wird auch für 2020 eine dynamische Entwicklung erwartet

Gewinnung

- 33 Argentinien**
Staatliche Eingriffe bedrohen die gesamte Produktionskette der Fleischwirtschaft
- 39 Klimawandel**
Spaniens Fleischindustrie steht unter Druck, denn die Regierung will die Wirtschaft umbauen
- 44 Rohstoffe**
Ein Start-up organisiert die Beschaffung und die Nebenströme neu

Verarbeitung

- 48 Roboterlösungen**
Vollautomatische Sortierung von vakuumverpacktem Hackfleisch
- 52 Lebensmittelrechtstagung**
Was ist erlaubt, was verboten?
- 57 Schulungen**
Rauch präzise sensorisch beschreiben
- 64 Räucheranlagen**
Behördliche Beantragungen bedürfen vieler Genehmigungen
- 68 Luftreinigung**
UVC-Entkeimung im Reiferaum hält Schimmel unter Kontrolle

Vermarktung

- 70 Whistleblower**
Die Einführung interner Hinweisgebersysteme bietet für die alltägliche Compliance-Kultur beträchtliche Chancen. So können Hinweisgeber Missstände einfach mitteilen

Rubriken

- 76 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 83 Das beste Stück**
- 84 Inserenten und Impressum**
- 85 Bezugsquellen**
- 99 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung

- 92 Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung**
Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen
Von Rohtraud Pichner
- 96 Untersuchungen zum Garverlust von „Döner“-Drehspießen**
Studies on the cooking loss of "Döner" spit (99)
Von Joachim Kuntzer
- 100 Effects of new casings on quality of sucuks – Nisin or potassium sorbate incorporated into polyethylene improve the safety of heat treated sausages**
Auswirkungen neuer Hüllen auf die Qualität von Sucuks – Nisin oder Kaliumsorbat in Polyethylen eingearbeitet verbessern die Sicherheit von wärmebehandelten Würsten (106)
By Yasemin Çelebi Sezer and Hüseyin Bozkurt