

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Den Blickwinkel verändern
- 8** **Interview**
Heiner Manten von Heinrich Manten
Qualitätsfleisch am Niederrhein
schlachtet Schweine aus der ASP-Zone
- 10** **Forum**
- Ketten krisensicher aufstellen
- VDF und BVWS tagen in Berlin
- 21** **Blickpunkt**
Asien hat den größten Fleischappetit
- 22** **Wirtschaft**
- Weniger Schweine in Deutschland
und Polen
- Hohe Nachfrage nach Naturdärmen
- Schweinepreise in China ziehen an

Erzeugung

- 26** **Weltmärkte**
Das Jahrzehnt zwischen 2010 und 2020
war bezüglich der Entwicklung der
Schweinefleischerzeugung von einer
bemerkenswerten Dynamik. Dabei
nahmen die Schlachtungen in den
G 19-Ländern nur etwa halb so schnell
zu wie auf globaler Ebene.
- 31** **Maizählung**
Statistiker korrigieren den deutschen
Schweinebestand leicht nach oben

Gewinnung

- 32** **Hygiene**
Reinigung und Desinfektion
beeinflussen nicht nur den
betrieblichen Ablauf
- 39** **Singapur**
German Meat unterstützt
Fleischexporteure auf einer der
wichtigsten Messen in Südostasien

Schwerpunkte

- 44** **Prozesstechnik**
Bei Brat- und Frittierstraßen entsteht in der Regel ein fettiges
Abluftgemisch aus Rauch und Gerüchen. UV/Ozon-Anlagen beseitigen
Öl, Fett und Gerüche aus der Abluft und finden Einsatz in vielen Anlagen.
- 57** **Zerkleinern, Mengen, Mischen**
Will man Geflügelbrüste exakt schneiden, sodass das geforderte
Zielgewicht immer genau erreicht wird, muss der Schnitt besonders
präzise ausgeführt werden.
- 62** **Gewürze und Zutaten**
Gewürz- und Kräutermischungen sind aus analytischer Sicht eine
Herausforderung. Um die Reinheit, technologisch bedingte Unreinheiten
oder beabsichtigte Verfälschungen analytisch sicher zu belegen, sind
aufwendige Verfahren nötig.

Verarbeitung

Vermarktung

Rubriken

- | | | |
|---|---|--|
| <p>40 Messe
Singapur bietet Exportchancen für Fleisch und Investitionsgüter</p> <p>44 Abluft
UV/Ozon-Anlagen als energieeffiziente Alternative zu Nachverbrennungsanlagen</p> <p>48 Fleischalternativen
Ist die Zukunft pflanzlich? Zeitenwende auf der traditionellen Fleischmesse IFFA</p> <p>57 Technik
Trommelmotoren sorgen in Geflügelschneidmaschinen für Energieeffizienz</p> <p>62 Analytik
Authentizitätsbestimmung von Kräutern und Gewürzen mittels NGS und NMR</p> <p>68 Herkunftsschutz
Katalanen verknüpfen „Serrano“ mit seinem spanischen Ursprung</p> | <p>70 Studie
Für die allermeisten Deutschen sind Wurst und Schinken auch in Zukunft Teil der Ernährung. Das zeigt eine repräsentative, im Auftrag des Bundesverbandes Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten durchgeführte, Studie.</p> <p>75 Lebensmittelhandel
Von den „Großen Vier“ wächst nur Schwarz</p> | <p>76 Menschen, Unternehmen, Termine</p> <p>82 Das beste Stück</p> <p>84 Inserenten und Impressum</p> <p>85 Bezugsquellen</p> <p>93 Forschungsnachrichten</p> |
|---|---|--|

Forschung und Entwicklung

- 92 Aktuelle Stellungnahmen des ALS**
Beschlüsse der 118. Arbeitstagung zu lebensmittelrechtlichen Fragen
- 94 Einfluss eines Sous-vide-Garprozesses auf die mikrobielle Sicherheit – Challengetests zum Verhalten von Lebensmittelinfektionserregern auf Fisch und Hühnereiern**
Impact of a sous-vide cooking process on microbial safety – Challenge tests on the behaviour of food borne pathogens on fish and poultry eggs (99)
- 100 Determination of the physicochemical properties of chicken chips**
Bestimmung der physikalisch-chemischen Eigenschaften von Hähnchenchips (105)