

27

30

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Alle müssen mit Allen reden
- 8** **Interview**
BVE-Chef Christoph Minhoff über Krisenbewältigung und Vorstellungen der Ampel-Koalition
- 10** **Standpunkt**
Für den VDF zeichnet ein Bericht von PwC ein Zerrbild der Fleischproduktion
- 12** **Forum**
17. Round Table des Belgian Meat Office bei Strategievorreitern vor Ort
- 14** **Wirtschaft**
 - Branchenecho der Fleischwirtschaft
 - Fleischerzeugung in der EU
 - Viel US-Rindfleisch in den Kühlhäusern
- 21** **Blickpunkt**
Produktionsentwicklung der deutschen Fleischwarenindustrie 2021

Erzeugung

- 22** **Weltmarkt**
Vergleichende Daten aus den Jahren 2010 und 2020 dokumentieren sehr eindrucksvoll die außerordentliche Rolle der G19-Staaten in der Dynamik der globalen Geflügelfleischwirtschaft.

Gewinnung

- 27** **Kanada**
Das nordamerikanische Land stellt hohe Ansprüche an Importe – eine gründliche Markterkundung lohnt sich für Fleisch- und Techniklieferanten
- 30** **TK-Logistik**
Ein neuartiges Schnellauftor erlaubt zügiges Öffnen ohne Anfrieren oder aufwändige Heiztechnik



Automatisierung
In einer 2009 installierten Anlage wurden bereits 3D-gedruckte Greifer eingesetzt. **34**

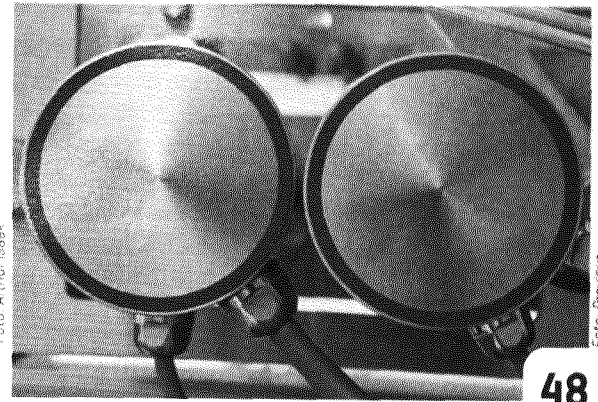
Foto: Robomotion

Schwerpunkte

- 30** **Kühl- und Gefriertechnik**
Konstante Kühlketten sind entscheidend, um die Haltbarkeit der Produkte nicht zu gefährden. Durchgänge zwischen den einzelnen Produktions- und Warenbereichen sollten daher so konzipiert sein, dass sie keinen warmen Einflüssen ausgesetzt sind.
- 34** **Prozesssteuerung, Automatisierung, Robotertechnik**
In der industriellen Lebensmittelverarbeitung, insbesondere in sensiblen Segmenten wie der Fleischverarbeitung, braucht es intelligente Betriebs-, Automatisierungs-, Steuerungs- und Kontrollmodule.
- 48** **Slicen, Verpacken, Etikettieren, Kennzeichnen**
Alternative Proteine belegen immer mehr Regalfläche. Damit stellt sich auch die Frage nach der optimalen Verpackung, die Produktschutz und Anforderungen wie Prozesssicherheit und Convenience gewährleistet.



42



48

Verarbeitung

- 34 Fleischsnacks**
Deltaroboter sorgen in einer bis dato wenig automatisierten Branche mit spezifischen Hygieneanforderungen für effiziente Sortierung und Verpackung
- 38 Produktivität**
Moderne Prozesssteuerung bedarf intelligenter Technologien und Konzepte
- 42 Recht**
17. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung
- 48 Antriebstechnik**
Fleischverarbeitung mit Servoaktuatoren im Hygienic Design
- 52 Produktschutz**
Neuartige und nachhaltigere Verpackungslösungen für alternative Proteine

Vermarktung

- 56 Lebensmittel**
Europäische Händler weitgehend national fokussiert
- 57 Studie**
Vier Motivationstypen für Veggie-Ernährung

Rubriken

- 58 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 63 Das beste Stück**
- 64 Inserenten und Impressum**
- 65 Bezugsquellen**

Forschung und Entwicklung

- 72 Aktuelle Änderungen der Leitsätze**
Neufassung der Abschnitte 1.2, 2.1, 2.3 und 2.4 veröffentlicht
- 73 Food safety assessment of burger patties with added herbal plant material – The microbial status of Wild Garlic and Wild Garlic extracts as ingredients in burger patties**
Bestimmung der Lebensmittelsicherheit von Burgerpattys mit Kräuterzusatz (78)
- 79 Development of strained probiotic yoghurt with natural additives – Effect of beef bone broth and other additives on physicochemical and sensory properties during storage**
Untersuchung von Zusatzstoffen für probiotischen Joghurt – Der Einfluss von Rinderbrühe und Zusatzstoffen auf physikochemische und sensorische Eigenschaften während der Lagerung (84)