

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Quadratur des Kreises
- 8** **Interview**
Spaniens Minister Alberto Garzón kämpft gegen die Fleischindustrie
- 10** **Tagung**
Die LAFF-Tagung in Lemgo fand zum zweiten Mal in digitaler Form statt
- 16** **Wirtschaft**
Schweinebestand auf Tiefstniveau | Nachhaltigkeit prägt die Nachfrage
- 18** **Blickpunkt**
Wirtschaftsfaktor Landwirtschaft
- 19** **Recht**
Tierschutztransportverordnung | EuGH-Urteil | Kennzeichnung

Erzeugung

- 20** **Märkte**
Schweinehaltung, -erzeugung und -handel in der Europäischen Union im Jahr 2020 – Die EU dominiert die globalen Handelsströme

Gewinnung

- 24** **Geflügelfleisch**
Prognosen von OECD und FAO zur Entwicklung der globalen Fleischnachfrage
- 28** **Internationalisierung**
Südamerikas Produzenten begegnen neuen Herausforderungen mit angepassten Strukturen

Verarbeitung

- 32 Reinraum**
Sauberkeit und Hygiene für mehr Sicherheit und Haltbarkeit zahlen sich aus
- 34 Produkthygiene**
Dampfabsaugung ist bekannt aus Schlachthöfen – aber sie kann viel mehr
- 36 Listerien-Prävention**
Lemgoer Pfad offeriert Best-Practice-Empfehlungen zur Vermeidung von Kontaminationen
- 44 Verpackung**
Mehr Frische, Haltbarkeit und Convenience durch innovative Lösungen wie den Click-on-Suppenbecher

Vermarktung

- 50 Food-Innovationen**
Am Puls der Zeit und unter kritischer Beobachtung
- 51 Studie**
Fleischindustrie steht wegen ihres Klima-Fußabdrucks in der Kritik

Rubriken

- 52 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 57 Das beste Stück**
- 58 Inserenten und Impressum**
- 59 Bezugsquellen**
- 81 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung

- 65 Rückblick 2021**
Die Themen der FLEISCHWIRTSCHAFT aus Forschung und Entwicklung in den vergangenen zwölf Monaten
- 68 Gefrieren von Fleisch – Effekt der Gefrierdauer und -temperatur auf die Qualität von unter Schutzgasatmosphäre gelagertem Putenfleisch**
Freezing of meat – Effect of freezing duration and freezing temperature on the quality of turkey meat, stored in modified atmosphere packages (72)
- 73 Freshness-keeping methods and patented technologies to preserve meat product quality**
Frischhaltungsmethoden und patentierte Technologien zur Erhaltung der Qualität von Fleischprodukten (81)