

Wirtschaft

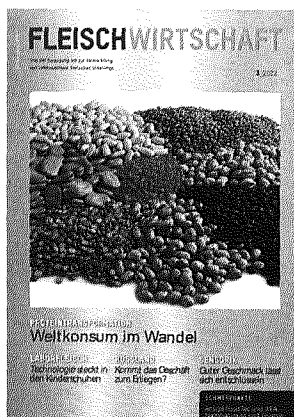
- 3** **Kommentar**
Zeit, die Haltung zu ändern
- 8** **Interview**
Das Interesse an Laborfleisch nimmt zu
- 12** **Standpunkt**
Lebensmittelproduktion hat Priorität
- 14** **EU-Schweinefleischmarkt**
Rekordniveau des Vorjahrs war 2021 nicht zu halten
- 16** **EU-Rindfleischmarkt**
Bestand auf tiefstem Stand seit mehr als 20 Jahren
- 18** **Blickpunkt**
Gut jeder Dritte greift „häufig“ zu Bio
- 22** **Anuga FoodTec**
Zentrale Rolle für die Industrie
- 32** **IFFA**
Fokus um Alternativen erweitert

Erzeugung

- 39** **ITW**
Einheitliche Tierwohlkriterien bei der Rinderhaltung
- 40** **Nordamerika**
Die USA und Kanada nehmen im Rahmen der globalen Erzeugung von Schweinefleisch und des Welthandels eine bedeutende Position ein
- 46** **Kommunikation**
Virtuelle Stallbesichtigung
- 47** **Wertschöpfungskette**
Lokale Hühnerrassen und heimische Futtermittel
- 48** **Nachhaltigkeit**
Die Henne und ihr unattraktiver Bruder

Gewinnung

- 50** **Russland**
Kommt das Geschäft zum Erliegen?
Der russische Angriff auf die Ukraine wirft alle bisherigen Prognosen über den Haufen



Konsum im Wandel

Faktoren der Proteintransformation von Fleisch hin zu Alternativen. 92

Foto: Adobe Stock / effe45

Verarbeitung

- 58 Nachhaltigkeit**
Ablufttechnik nutzt Energie effizient
- 64 Energienutzung**
Effizienter dank moderner Komponenten
- 68 Sonnenenergie**
Solarstromanlagen senken Kosten
- 75 Computer**
Industrie-PCs für die Dokumentation
- 78 Sensorik**
Geschmack lässt sich entschlüsseln
- 82 Lebensmittelhygiene**
QS umfasst auch Schädlingsbekämpfung
- 88 Fleischersatz**
Die Zukunft der alternativen Proteine
- 93 Proteintransformation**
Weltkonsum im Wandel

Vermarktung

- 98 Marktcheck**
Aktuelle Klimalabel bieten wenig Orientierung
- 99 Verbraucherverhalten**
Sensibilität für Verpackungen wächst
- 99 Convenience**
Günstig und schnell zubereitet soll es sein

Rubriken

- 100 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 107 Das beste Stück**
- 108 Inserenten und Impressum**
- 109 Bezugsquellen**
- 121 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung

- 116 Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung**
Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen
- 120 Aktuelle Stellungnahmen des ALTS**
- 122 Effizienz und Sicherheit bei der Drehspieß- und Dönerproduktion – Teil 1**
Efficiency and safety in the production of rotary spits and kebab products – Part 1
- 130 Textural and microstructural characteristics of beef *M. longissimus thoracis* – Effect of sonication, salt and salt-phosphate solutions**
Textur- und Mikrostruktureigenschaften von *M. longissimus thoracis* vom Rind – Auswirkungen von Beschallung, Salz- und Salz-Phosphat-Lösungen