

PRODUKTION**148 Klimakiller Kuh – wie aussagekräftig ist der CO₂-Fußabdruck von Rindfleisch?**

Der Klimawandel ist derzeit eines der meist diskutierten Themen. In diesem Zusammenhang sind über die letzten Jahre hinweg auch die Umweltauswirkungen der Lebensmittelproduktion sowie des -konsums verstärkt in den Fokus des öffentlichen Interesses gerückt. Dem CO₂-Rechner des Umweltbundesamtes zufolge beträgt der Anteil der Ernährung an den durchschnittlichen Treibhausgasemissionen in Deutschland derzeit rund 15 Prozent (BMU 2021).

150 Konfitüre – Müsliriegel – Wurst: Ganzheitliche Nutzung der Kakaofrucht**QUERGESCHAUT****164** Goldbären feiern 100. Geburtstag**165** Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht**169** Der Hering – Fisch des Jahres '21/'22**173** Wissenswertes zu Kapern**175** Fleischlose Zukunft bleibt Utopie**RUBRIKEN****177** Impressum**178** Buchtipps**179** Veranstaltungen

TECHNOLOGIE

153 Foodec Dekanterzentrifuge kombiniert Hochleistung mit Hygiene

Foodec-Dekanterzentrifugen von Alfa Laval sind, was Leistung und Effizienz anbelangt, der Maßstab in der Lebensmittelindustrie. Angesichts wachsender Anforderungen hinsichtlich der Hygiene wurde jetzt der Dekanter Foodec Hygiene Plus entwickelt, mit dem die gestiegenen Ansprüche nicht nur erfüllt, sondern sogar übertroffen werden.

154 NIRS ermöglicht einfache Analysen – Multiparametersystem mylab für umfassende Qualitätskontrolle bei der Lebensmittelherstellung

ÜBERWACHUNG

156 Stimmt die Herkunftsangabe bei Spargel und Erdbeeren? Ergebnisse der Laboruntersuchungen und Betriebskontrollen aus 2021

158 Pathologisch-anatomische Veränderungen von Organen und Tierkörpern geschlachteter Nutztiere – wie beurteilen Sie? Fallserie 21

160 Büffelmilch ist nicht gleich Kuhmilch

161 Feststellung von geschlechtsbedingten Geruchsabweichungen beim Schwein