

Wirtschaft

- 3 Kommentar**
Eine moralische Verantwortung
- 8 Interview**
Ivo Rzegotta vom Good Food Institute Europe über Ansätze, die Fleischproduktion nachhaltiger zu machen
- 10 Standpunkt**
Borchert: Kommission aktualisiert Empfehlungen
- 14 Versorgungsbilanz**
Fleischverzehr sinkt auf niedrigstes Niveau seit 1989
- 16 Weltschweinefleischmarkt**
Rückläufige Einfuhr und Ausfuhren für 2022 erwartet
- 18 Blickpunkt**
Schweinefleisch wichtigstes Exportgut

Erzeugung

- 21 Geflügelfleisch**
Die Region Mittlerer Osten und Nordafrika (MENA) hat großen Einfluss auf die globale Geflügelfleischproduktion und deren Handelsströme
- 24 Geflügelpest**
Großbritannien und Irland beenden Aufstallungspflicht

Gewinnung

- 34 Weltmarkt**
Beim Rindfleischgeschäft blieben gravierende globale Veränderungen durch gegenläufige Bewegungen in unterschiedlichen Hochburgen aus
- 39 Laborfleisch**
Viele Unternehmen forschen zurzeit intensiv an der Herstellung von biotechnologisch erzeugtem Fleisch
- 40 Spanien**
Deutsche Exporte auf die iberische Halbinsel boomten 2021 regelrecht, obwohl Spanien selbst ein großer Fleischproduzent und -exporteur ist

Schwerpunkte

- 28 Logistik: Lagern, Transportieren, Kühlen**
Neben der Materialwahl entscheidet die richtige konstruktive Auslegung darüber, ob sich die Fördertechnik schnell und effizient reinigen lässt. Ein wichtiger Aspekt ist dabei die Vermeidung von Toträumen.
- 44 Hygiene und Desinfektion, Luftmanagement**
Äußerste Hygiene und lückenlose Desinfektionsmaßnahmen sind vor, während und auch nach den gesamten Verarbeitungsprozessen obligat. Dafür gibt es inzwischen zertifizierte Desinfektionsverfahren.
- 54 Trendprodukte: Superfood, Ethno-Food, Street-Food,**
Sind Proteinalternativen aus Pflanzen, Zellen, Pilzen und Co. tatsächlich mehr als nur ein schneller Trend? Ein Ausflug in die Köche und Köpfe von Gastronomen, Zulieferern und Verbrauchern steckt die Relevanz einer neuen Produktkategorie ab.

Verarbeitung



- 26 Förderbänder**
Hygienische Skelettbauweise reduziert die Kontaminationsgefahr
- 28 Lieferkette**
Technologie hilft, nachhaltig zu produzieren und Verbraucher transparent zu informieren
- 32 LogiMAT**
Fachmesse für Intralogistik-Lösungen und Prozessmanagement
- 44 Kaltvernebelung**
Micro-Aerosol-Technologie ist prädestiniert zur effektiven Keimkontrolle
- 50 Schinkenproduktion**
Jabugo gilt als ein Zentrum in Spanien und steht für geschicktes Marketing

Vermarktung



- 54 Proteine**
Sind Fleischalternativen aus Pflanzen, Zellen, Pilzen und Co. mehr als nur ein schneller Trend?
- 52 Marktcheck**
Nutri-Score kann Abhilfe schaffen
- 58 Herkunftskennzeichnung**
Forderung nach klaren Regeln für „regional“
- 60 Fleischersatz**
Tierwohl und Gesundheit motivieren zum Konsum

Rubriken

- 61 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 67 Das beste Stück**
- 68 Inserenten und Impressum**
- 69 Bezugsquellen**
- 80 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung



- 76 Effects of ethanolic extracts on pathogens inoculated onto chicken sausages – Inhibitory apply of extracts on propolis, sage and lavender on *S. aureus* and *E. coli***
Auswirkungen von ethanolschen Extrakten auf mit Krankheitserregern inokulierte Hühnerwürste – Hemmende Wirkung von Extrakten aus Propolis, Salbei und Lavendel auf *S. aureus* und *E. coli* (80)
- 82 The effect of wild thyme extracts on quality and shelf-life of cooked sausages – Possibilities for the application of thyme extracts as an antioxidant in sausage manufacturing**
Die Wirkung von Thymianextrakt auf Qualität und Haltbarkeit von Brühwürsten – Das Potenzial von Feldthymianextrakt als Antioxidationsmittel in der Wurstproduktion (87)