



PRODUKTION

220 Der Umbau der Nutztierhaltung zu mehr Nachhaltigkeit und Tiergerechtigkeit

Seit gut zwei Jahrzehnten wächst der Unmut in der Gesellschaft über den Umgang des Menschen mit dem Planeten Erde (endliche Ressourcen), mit der Umwelt (Raubbau und Emissionen), mit der Klimaveränderung (Erderwärmung und Extremwetter) und den zur Lebensmittelerzeugung genutzten Tieren in der Landwirtschaft.

223 Motten in Lebensmittelbetrieben – Teil 1: Systematik – Herkunft – Morphologie – Biologie – Entwicklung

226 Geschichte unserer Perlhühner

QUERGESCHAUT

239 Echter Zucker ohne Kalorien

241 139. Fortbildungstagung der LAG

242 Schnecken – vom Arme-Leute-Essen zur Delikatesse

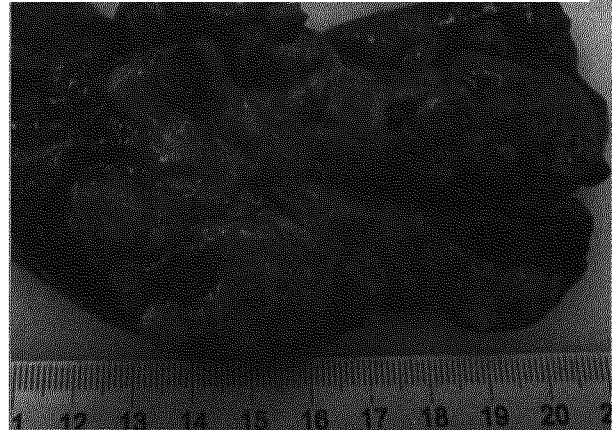
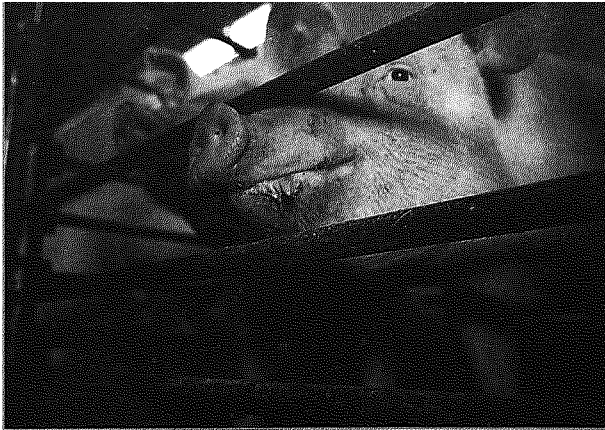
247 Die „Deutsche Gesellschaft für Protozoologie e. V.“

RUBRIKEN

229 Impressum

250 Buchtipps

251 Veranstaltungen



TECHNOLOGIE

230 Hofnahe Schlachtung

Landwirte, Metzger und Verbraucherschaft interessieren sich zunehmend für Schlachtungen im Umfeld des landwirtschaftlichen Herkunftsbetriebs. Die hofnahen Schlachtungen ergänzen zum Beispiel das Konzept von Direktvermarktern in idealer Weise. Auch aus Gründen des Tier- und Klimaschutzes kann eine Schlachtung ohne Lebendtiertransport vorteilhaft sein.

ÜBERWACHUNG

231 Dragon Breath (Drachen Atem) – Ein gar nicht mal so neuer Food-Trend?

232 Ist warm heiß genug? – Temperaturanforderungen bei der Heißhaltung von zubereiteten Lebensmitteln

234 Lebensmittelsicherheitskultur nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

237 Pathologisch-anatomische Veränderungen von Organen und Tierkörpern geschlachteter Nutztiere – wie beurteilen Sie? – Fallserie 22