

Wirtschaft

- 3 Kommentar**
Spenden lösen das Problem nicht
- 8 Interview**
Peter Wesjohann, Vorstandsvorsitzender der PHW-Gruppe, über wirtschaftliche Rahmenbedingungen und Konsumzurückhaltung
- 10 Forum**
Die weltweite Nachfrage steigt weiter, alles zum World Meat Congress, WMC
- 14 Wirtschaft**
 - Entwicklung der Schlachtrinderpreise setzt sich fort
 - Landwirtschaftliche Erzeugerpreise
- 16 Food Ingredients Europe**
Nachhaltigkeit spielt zentrale Rolle
- 18 Branchenecho**
Kampf um Preis, Menge und Image

Erzeugung

- 22 Welthandel**
Die globale Dynamik im Rindfleischhandel zwischen 1970 und 2020 – 50 Jahre im Rückblick – Teil 2

Gewinnung

- 26 Schlachthof**
KI fördert den Tierschutz – Mit intelligenter Kameraüberwachung Kontrollqualität im Schlachthof steigern
- 30 Kühlen**
Mehr Effizienz durch KI-gestütztes Abtauen
- 34 Klimaanlage**
Bei der Verwendung von Kältemitteln sind einige Pflichten zu beachten

Schwerpunkte

16 Food Ingredients Europe

Vom 28. bis 30. November kommt die Food-Ingredients-Branche in Frankfurt am Main zur FI Europe (FIE) zusammen. Die internationale Messe für Lebensmittelinhalts- und Zusatzstoffe sowie Labortechnik informiert auch mit einem Konferenzprogramm über aktuelle Themen.

30 Kühl- und Geflüßertechnik, Eißherstellung, Technische Gase

Elssensoren, Türsensoren und Umweltsensoren lassen sich mithilfe von Algorithmen kombinieren. Dadurch kann die Abtauung des Kühlraums effektiv gesteuert werden.

46 Slicen, Verpacken, Etikettieren, Kennzeichnen

Das Beispiel einer Bacon-Komplettlinie zeigt effizientes Verpacken von Kalbfleisch in Tiefziehern sowie umweltgerechte Verpackungslösungen und ein neues System zum Aufbringen von variablen Codierungen.

Verarbeitung



Vermarktung



Rubriken



- 39 Fleischkonsum**
Teil 2 der Serie zu Fleisch-Mythen
- 42 Lebensmittelrecht**
Was ist erlaubt, was verboten? 2. Teil
- 46 Slicen**
Viele Produktwechsel,
wenig Anlagenstillstand
- 50 Folien**
Mono-Materialien und
Recycling-Kooperation
- 54 Verpacken**
Durchdachtes Anlagenkonzept
- 57 Kennzeichnen**
Gleichbleibend hohe Druckqualität
- 64 Korrigendum**
Zwischen Prozess und Aromen
differenzieren
- 60 Tierwohl**
Transparenz bei Tierwohlprodukten
durch Informationsmaßnahmen, die sich
für die Labelkommunikation eignen
- 65 Menschen, Unternehmen,
Termine**
- 69 Das beste Stück**
- 70 Inserenten und Impressum**
- 72 Bezugsquellen**
- 76 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung



- 76 Aktuelle Stellungnahme des ALTS**
Beschlüsse der 91. Arbeitstagung zu lebensmittelrechtlichen
Fragen
- 78 The rise of alternative proteins – Shaping the meat
landscape in India**
Der Aufstieg der alternativen Proteine – Die Gestaltung des
Fleischmarktes in Indien (81)
By Gauri Jairath et al.
- 82 Oberflächendesinfektion durch antimikrobielle
Photodynamik**
Surface disinfection by antimicrobial photodynamics (86)
Von Bernd Kramer et al.