



PRODUKTION

116 Umgang mit Hummern für den menschlichen Verzehr

Europäische Hummer (*Homarus gammarus*) und amerikanische Hummer (*Homarus americanus*) sind relativ große marine Zehnfüßkrebse (*Decapoda*), die sehr alt und recht schwer werden können. Sie leben in Meerestiefen zwischen fünf und 50 Meter und ernähren sich in der Natur unter anderem von Aas, das sie im Wasser über den gut ausgebildeten Geruchs- bzw. Geschmackssinnesorganen können. So finden Sie auch in Fallen ausgelegte Köder, womit sie an der nördlichen Ostküste der USA und in Kanada in Größen zwischen 300 und 1000 Gramm gefangen werden.

QUERGESCHAUT

- 132 Mikrobe des Jahres 2023 – *Bacillus subtilis*
- 133 Kongress – Alte und bedrohte einheimische Nutzierrassen
- 134 Justus von Liebig zum 150. Todestag
- 136 Essen und Trinken Hinduismus – Teil 2
- 141 Ist die Zukunft pflanzlich?

Rubriken

- 99 Impressum
- 110 Buchtipps
- 111 Veranstaltungen

Foto: R. Ohlmann

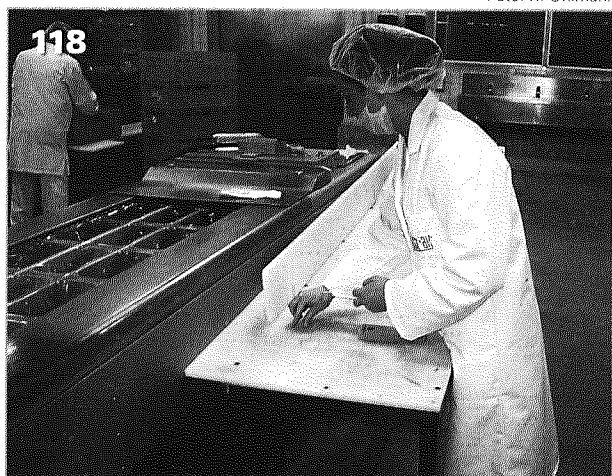
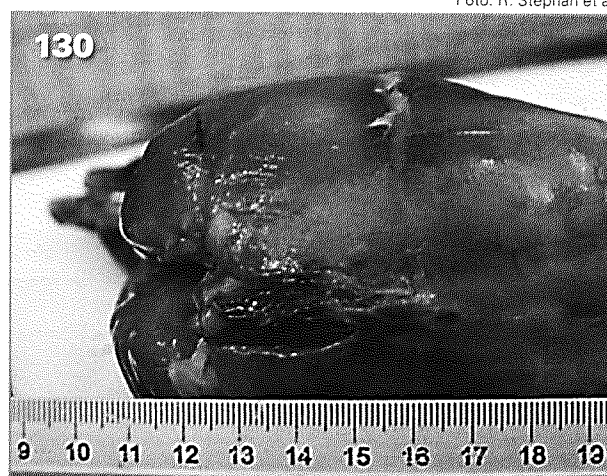


Foto: R. Stephan et al.



TECHNOLOGIE

118 Luft- und Hygienemanagement – in der Lebensmittelherstellung am Beispiel der Fleischwarenverarbeitung

Lebensmittelsicherheitskultur wird mit der Verordnung (EU) 2021/382 zur Pflicht für alle Lebensmittelunternehmen. Wie sollen sich die Betriebe aufstellen und wie sind die umfangreich gefassten Anforderungen in die Praxis umzusetzen?

ÜBERWACHUNG

120 Bekämpfung von Hausmäusen – Teil 2

122 Chicken Nuggets – Die Goldstückchen aus Geflügelfleisch

124 Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht

127 Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Deutschland 2021

130 Fallbericht – Blaue Verfärbungen auf der Oberfläche eines Kaninchenschlachtettkörpers