

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Von alten Gewohnheiten trennen
- 8** **Interview**
Westfleisch-Vorstandsvorsitzender
Dr. Wilhelm Uffelmann über Chancen auf
dem Fleischmarkt
- 10** **Standpunkt**
Bundesregierung formuliert sechs Ziele
in der neuen Ernährungsstrategie
- 12** **Recht**
 - EU-Verordnung für entwaldungsfreie
Lieferketten vor Fehlstart
 - Ausstieg aus der Käfighaltung
 - Leitlinie zur Listerien-Prävention
- 14** **Blickpunkt**
Preise steigen im Vorjahresvergleich
- 16** **Anuga FoodTec**
DLG zeichnet wegweisende
Entwicklungen aus

Erzeugung

- 24** **BRICS**
Die erweiterte Vereinigung der
Staatengemeinschaft hat Auswirkungen
auf den Weltfleischhandel
- 28** **Ernährungsindustrie**
Branche erfährt realen Umsatzverlust
durch schlechtere Standortfaktoren

Gewinnung

- 30** **Argentinien**
Javier Milei will Exportbeschränkungen
vieler Produkte aufheben
- 32** **Italien**
Ein solider Handelspartner und
wichtiger Absatzmarkt für deutsche
Schweinefleischexporte

Schwerpunkte

- 16** **Anuga FoodTec**
Auf dem Kölner Messegelände werden am unter anderem 19. März 2024
die International FoodTec Awards vergeben. Die Messe zeigt innovative
und praxismgerechte Lösungen von führenden Anbietern.
- 38** **Planen und Bauen**
Maßgeschneiderte Lösungen im Aufbau einer Produktionsstätte sind in
den heutigen Zeiten mit ihren verschiedensten globalen Herausforderungen
exorbitant wichtig. Solche Lösungen lassen sich am besten
gemeinsam mit Dienstleistern erreichen.
- 49** **IT- und Wäge-Systeme**
Der digitale Trend ist nicht mehr aufzuhalten, dabei lässt sich
Künstliche Intelligenz im Fleischbetrieb einsetzen.

Verarbeitung

- 36 **Kapazitätsgrenzen**
Ein zukunftsfähiges Konzept ermöglicht
Produktionserweiterung bei laufendem
Fleischbetrieb
- 41 **Hackfleisch**
Der Einfluss von Rework auf den
Feinanteil im gewolften Fleisch
- 46 **Feuchtigkeitsbarriere**
Einsatz von verfestigten Pflanzenölen
erlaubt hitzebeständige Beschichtung

Vermarktung

- 49 **Künstliche Intelligenz**
Einsatz von digitaler Technik verändert
die Fleisch- und Wurstbranche
- 52 **IT-Projekt**
Großer Mehrwert durch ERP-Einführung
beim Generationswechsel
- 54 **Roboter**
Verpackungsprozess von Burgern durch
Automatisierung beschleunigt
- 56 **Wägetechnologie**
Wandel entlang der gesamten Wert-
schöpfungskette effizient gestalten
- 60 **Initiative Tierwohl**
Studie zur Einstellung gegenüber der
Haltung von Nutztieren in Deutschland

Rubriken

- 62 **Menschen, Unternehmen,
Termine**
- 67 **Das beste Stück**
- 68 **Inserenten und Impressum**
- 70 **Bezugsquellen**
- 82 **Forschungsnachricht**

Forschung und Entwicklung

- 74 **The effect of different applications on
marinated Turkey drumstick meat –
How sous vide cooking and ultrasound influence
technological, microstructural, and sensory
characteristics**
Der Einfluss unterschiedlicher Anwendungen auf
mariniertes Putenschenkelfleisch –
Wie Sous-vide-Garen und Ultraschallbehandlung die
technologischen, mikrostrukturellen und sensorischen
Eigenschaften beeinflussen (82)
By Nuran Erdem, Süleyman Gökmen, and Ayşegül Karadağ