

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Der Kampf um Fachkräfte
- 8** **Interview**
BVLK-Vorsitzender Maik Maschke
über Lebensmittelkontrollen
- 10** **Standpunkt**
Der April wird in ganz Deutschland zum
Grillmonat „Agrill“
- 12** **Recht**
Start einer Serie zu aktuellen lebens-
mittelrechtlichen Problemstellungen
- 16** **Blickpunkt**
Weltweiter Fleischbedarf legt zu
- 18** **Wirtschaft**
USDA prognostiziert kräftiges Wachstum
der Schweinefleischausfuhren
- 22** **Anuga FoodTec**
Prozesstechnologie auf dem Vormarsch

Erzeugung

- 50** **Freilandhaltung**
Schmutzauflagerungen bei Schweinen
verursachen hygienische Probleme im
Schlachthof
- 58** **Destatis**
Fleischerzeugung in Deutschland weiter
gesunken

Gewinnung

- 60** **China**
Globale Auswirkungen von ASP und Covid
auf Fleischerzeugung, Fleischverbrauch
und Handel
- 65** **VdEW**
Evaluation bestätigt Leiharbeit
- 66** **Mercosur**
Freihandelsabkommen machen laut
Landwirten aus Nachhaltigkeitsicht
keinen Sinn

Verarbeitung

- 77 Kälteanlagen**
Der Umgang mit Ammoniak erfordert bestimmte Sicherheitsmaßnahmen
- 80 Fleisch-Mythen**
„Fleisch ist krebserregend“
- 84 Roboter**
Automatisierte Beladung der Schneide- und Verpackungsmaschine
- 86 Naturdarm**
Branche setzt auf traditionelle und regionale Spezialitäten
- 68 Hygiene**
Technik in der realen Betriebsumgebung digital platzieren und testen
- 70 Fleischersatz**
Chancen für den Maschinenbau

Vermarktung

- 90 Schlachtverfahren**
Verbrauchersicht zu Alternativen wie Werdeschuss und Schlachtmobilen
- 93 Studie**
KISusCheck* bietet durch KI und Ernährungswissen mehr Transparenz beim Einkauf

Rubriken

- 94 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 101 Das beste Stück**
- 102 Inserenten und Impressum**
- 103 Bezugsquellen**
- 116 Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung

- 108 Quality evaluation of snacks by chemical and spectroscopic methods**
Qualitätsbewertung von Snacks durch chemische und Spektroskopische Methoden
- By Sabire Yerlikaya, Sulhattin Yasar, Hulya Sen Arslan, Hanife Simsek, and Kubra Akgul
- 117 Overview of innovative technologies in processing of waste for animal source foods**
Überblick über innovative Technologien zur Aufbereitung und Entsorgung von Schlachtabfällen
- By Ans-Tarun Pat Singh, Arun K. Verma, V. Rajkumar, R.R. Kumar, and M.K. Chattl

Schwerpunkte

22 Anuga FoodTec

Im Vorfeld der Anuga FoodTec, die vom 19. bis 22. März 2024 in Köln stattfindet, wird deutlich, dass sich die neueste Generation prozess-technischer Anlagen durch drei bedeutende Trends auszeichnet: Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Individualisierung.

68 Dienstleister der Industrie

Dienstleister unterstützen Unternehmen bei der Instandhaltung von Maschinen und Systemen. Sie tragen dazu bei, dass Anlagen optimal genutzt, Fehler reduziert und Kosten richtig eingeschätzt werden.

84 Kunst Und Naturdärme

Därme geben Wurstén ihre Form und begleiten sie vom Rohmaterial bis zum Fertigprodukt. Moderne Hüllen haben dabei noch Funktionen, die die Eigenschaften maßgeblich beeinflussen.