

## Inhalt

R. Lásztity	<b>Editorial</b>
D. Precht and J. Molkenlin	<b>Forschungsbeiträge</b> Neue Trends der Fettsäure-Zusammensetzung von deutschen Sonnenblumen-Margarinen, Shortenings und Kochfette unter besonderer Berücksichtigung von individuellen C16:1, C18:1, C18:2, C18:3 und C20:1 trans-Isomeren
D. Górecka, E. Lampart-Szczapa, W. Janitz and B. Sokolowska	Zusammensetzung der Fraktionen und funktionelle Eigenschaften der Ballaststoffe von Lupinen ( <i>L. luteus</i> und <i>L. albus</i> )
M. Wirth, F. Kirschbaum, J. Gessner, A. Krüger, N. Patriche and R. Billard	Chemische und biochemische Zusammensetzung von Kaviar verschiedener Störarten und Herkunft
J. Kiryluk, A. Kawka, H. Gasiorowski, A. Chalcarz and J. Anioła	Mahlen von Gerste zur Erzielung $\beta$ -Glucan-angereicherter Produkte
M. R. Baeva, I. N. Panchev and V. V. Terzieva	Vergleichende Untersuchungen zur Textur von normalem und energiereduziertem Biskuitgebäck
M. Rodríguez, L. M. Medina and R. Jordano	Einfluß der Verpackung mit modifizierter Atmosphäre auf die Lagerfähigkeit von Weizenbrotscheiben

## Contents

► <b>Editorial</b>	221
<b>Research Papers</b>	
► Recent trends in the fatty acid composition of German sunflower margarines, shortenings and cooking fats with emphasis on individual C16:1, C18:1, C18:2, C18:3 and C20:1 trans isomers	222
► Composition of fractions and functional properties of dietary fibre of lupines ( <i>L. luteus</i> and <i>L. albus</i> )	229
► Chemical and biochemical composition of caviar from different sturgeon species and origins	233
► Milling of barley to obtain $\beta$ -glucan enriched products	238
► Comparative study of texture of normal and energy reduced sponge cakes	242
► Effect of modified atmosphere packaging on the shelf life of sliced wheat flour bread	247