

64. Jahrgang 2010  
Heft 3  
Juli / August / September

1. Editorial.....	139
2. 61. Tagung für Getreidechemie 2010 – ein zusammenfassender Rückblick <i>61st Convention for Milling Technology - 14th to 15th September 2010 in Detmold</i> Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung, Detmold.....	140 - 155
3. 61. Tagung für Müllerei-Technologie, 14. – 15. September 2010 in Detmold <i>61st Convention for Grain Chemistry 2010 – A Summarizing Review</i> Hendrike Klein, Osnabrück.....	156 - 158
4. Eberhard Paech-Preisträger 2010 <i>Winners of the Eberhard Paech-Prize 2010</i> Hartmut Grahn, Berlin.....	159
5. Victam International 2011 <i>Victam - International 2011, Cologne Fair, 3rd to 5th May 2011</i> Köln Messe, Köln.....	160 - 161
6. Einfluss von Ultraschall auf Extrahierbarkeit und Struktur von Glukuronoarabinoxylanen aus Roggenkleie <i>The Influence of Ultrasound for the Extractability and the Structure of the Glucurono</i> <i>Arabinoxylans in Rye Bran</i> Namjiljav Elbegzaya, Jürgen Hollmann, Meinolf G. Lindhauer, Detmold und Elke Pawelzik, Göttingen.....	162 - 175
7. Bedeutung des Proteingehaltes von Backweizen aus Sicht der Müllerei <i>The Impact of the Protein Content in Baking Wheat according to the Milling</i> <i>Industry's Point of View</i> Eduard Haidl und Volker Schneeweiss, Kampffmeyer Mühlen GmbH, Hamburg...	176 - 180
8. Product Carbon Footprint (PCF) – Treibhausgasemissionen entlang der Wertschöpfungskette <i>Product Carbon Footprint (PCF) – Greenhouse Gas Emissions along the</i> <i>Value-Added Chain</i> Sabine Botterbrodt, Detmold.....	181 - 187
9. Einfluss der Teigwaren-Herstellung und -Zubereitung auf die Gehalte an Carotinoiden und Vitamin E <i>The Influence of the Pasta Production and Preparation on the Content of Carotenoids</i> <i>and Vitamin E</i> Susanne Werner, Volker Böhm, Jena.....	188 - 193
10. Zur Geschichte des Reinzucht-Sauerteiges <i>The History of Pure Culture Sourdough</i> Markus J. Brandt, Minden.....	194 - 195