

1. Editorial 139
2. Mitglieder des Editorial Board im Kurzporträt 140-143
3. Mykotoxine in Getreide und deren Nachweis mit dem aokinmycontrol System – vorgestellt am Beispiel Deoxynivalenol
Mycotoxins in grain and mycotoxin analysis
Ursula Dahmen-Levison, Berlin 144-151
4. Interaction between wheat variety and harvest year analysed by statistical methods
Statistischer Zusammenhang zwischen Weizensorten und Anbaujahr
Marie Hrušková, Ivan Švec, Zuzana Kocourková, Prag..... 152-159
5. The creation of dough – dough mixing
Die Entstehung von Teig – Teigknetung
Boris Zitny, Muchova Zdenka, Nitra (Slowakei)..... 160-167
6. Röschecharakterisierung von Kleingebäcken in Abhängigkeit der Gasfeuchte im Backraum
Characterization of roll crispiness in dependence of the H₂O-steam amount during baking
Markus Schirmer, Walid Hussein, Mario Jekle, Mohamed Ahmed Hussein, Thomas Becker 168-178
7. An introduction to Pasta Processing and final product characteristics
Eine Einführung in die Pastaproduktion und die Beschreibung derer Endprodukte
Barilla G. e R. Fratelli S. p. A. 180-183
8. 62. Tagung für Bäckerei-Technologie in Detmold – ein Rückblick (Teil I)
Conference of baking technology in detmold – a retrospect
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung, Detmold..... 184-193
9. Aktuelles.....194