

## RUBRIKEN

Editorial . . . . .	3
Firmenverzeichnis . . . . .	6
Top 10 www.laborpraxis.de . . . . .	7
Bilder des Monats . . . . .	8
Marktbarometer . . . . .	12
Trendbarometer . . . . .	13
Wissenschaft & Forschung . . . . .	14
Termine . . . . .	68
Weiterbildung . . . . .	69
Service . . . . .	70
Wirtschaft & Märkte . . . . .	72
Impressum . . . . .	73
Vorschau . . . . .	73
Die letzte Seite . . . . .	74

## ★ SPECIAL ★

### ERNEUERBARE ENERGIEN

<b>Dem Sauerstoff trotzen . . . . .</b>	<b>16</b>
Hydrogenasen als Wasserstoffproduzenten	
<b>Schlummerndes Potenzial . . . . .</b>	<b>18</b>
Ultraschall – Intensivierter Abbau von Biomasse für Biogasanlagen	
<b>Produktinformationen . . . . .</b>	<b>21</b>

### LABORTECHNIK

<b>Intelligente, digitale Sensoren machen fit für die Zukunft. 24</b>	
Sensorkonzept hilft Anwendern bei der Parameterbestimmung	
<b>Smarter Dauerbrenner . . . . .</b>	<b>28</b>
Automatisiert Wasser, Asche und Fett in Lebensmitteln bestimmen	
<b>Produktmeldungen . . . . .</b>	<b>31</b>

### BIO- & PHARMAANALYTIK

<b>Formulierung im Hochdurchsatz . . . . .</b>	<b>34</b>
Aggregationsverhalten, Löslichkeit und Viskosität von Proteinen	
<b>Besser vorsorgen als nachsorgen . . . . .</b>	<b>38</b>
Medikamente auf genotoxische Verunreinigungen untersuchen	

<b>Abstand halten.</b> . . . . .	<b>42</b>
Aufklärung multivalenter Bindungsmechanismen	
<b>Produkte</b> . . . . .	<b>45</b>

## **WASSER- & UMWELTANALYTIK**

<b>Dem Schadstoff auf der Spur</b> . . . . .	<b>50</b>
Schnelle Pestizidanalytik ohne Signalverschleppung	
<b>Verschleißarm verbrennen.</b> . . . . .	<b>54</b>
Zuverlässige TOC/TN <sub>b</sub> -Bestimmung in salzhaltigen Wässern	
<b>Produktneuheiten.</b> . . . . .	<b>57</b>

## **LEBENSMITTELANALYTIK**

<b>Noch ein Bier?</b> . . . . .	<b>58</b>
Modulares System ermöglicht komplette Brau-Qualitätssicherung	
<b>Allergieauslösern auf der Spur.</b> . . . . .	<b>62</b>
Massenspektrometrischer Allergen-Nachweis in Brot und Nudeln	
<b>Produktinnovationen</b> . . . . .	<b>65</b>
<b>Der richtige Riecher</b> . . . . .	<b>66</b>
Aroma-Design und Food Safety mit PTR-MS	