

6	MAGAZIN
10	BLICK IN DIE MÄRKTE
	QUALITÄT
12	Ein interessanter Markt rückt in den Fokus: Halal zertifizierte Lebensmittel
14	Neue Ernährungsgewohnheiten: Maßgeschneidertes Essen
	SENSORIK
16	Instrumentelle Sinnessensorik: Künstliche Nasen, Künstliche Zungen
18	Sensorik-Projekt des Monats: Wasser im Vergleichstest
	INGREDIENZEN
20	Forschungsprojekt: Salzreduktion in Broten
22	Internationales Fokusthema: Salzreduktion in Fischerzeugnissen
	ANUGA FOODTEC
24	Anuga FoodTec legt kräftig zu: Neuer Aussteller- und Flächenrekord
26	Fachprogramm Anuga FoodTec: Überblick über den aktuellen Stand der Lebensmitteltechnologie
30	Ausgezeichnete Lebensmitteltechnologie: International FoodTec Award 2012
	VERPACKUNG
34	Mikroperforierte Folien: Mit Löchern leichter leben
	ANALYTIK
36	Allergenmanagement: Entscheidungsbaum mit vielen Zweigen
38	DLG-AKTUELL
39	EXTRA: TESTERGEBNISSE 2011 Feinkost, Fertiggerichte & Tiefkühlkost, Fish & Seafood, SB-Frischfleisch
59	LETZTE SEITE