

6 MAGAZIN

10 BLICK IN DIE MÄRKTE

### SENSORIK

- 12 Optimierung von Unterschiedstests in der Lebensmittelindustrie
- 14 DLG-Fachtagung: Sensorik-Methoden in der modernen Unternehmenspraxis
- 15 Sensorikwissenschaft & Nachwuchs: Podium für kreative Köpfe

### INGREDIENZIEN

- 16 Gewürzherstellung: Innovative Produkte dank alternativer Möglichkeiten
- 18 Im Trend: Wasabi – grün und scharf

### QUALITÄT

- 20 Halal-Produkte: Ein Markt rückt in den Fokus

### TECHNOLOGIE

- 22 Fleischtechnologie: Rohwurstherstellung
- 26 Kunstdärme: Multifunktionell einsetzbar

### VERPACKUNG

- 28 Interessen-Dschungel: Aktuelle Anforderungen an Verpackungen

### ANALYTIK

- 32 Fremdmaterial-Management

### KOMMUNIKATION

- 36 DLG-Lebensmitteltage 2012: Brennpunkt Lebensmittelkommunikation
- 38 Trends bei Lebensmittelfarben: Colour Codes

40 DLG-AKTUELL

41 EXTRA: TESTERGEBNISSE 2012  
Schinken- und Wurstprodukte

71 LETZTE SEITE