

## 6 MAGAZIN

## 10 BLICK IN DIE MÄRKTE

### SENSORIK

- 12 Der Konsumentensicht auf der Spur ...:  
Was macht die „Frische“ von Brot aus?
- 16 Fachtagung Sensorik: Bühne frei für den Forschernachwuchs
- 18 Produktentwicklung und -sicherung: Sensorik gewinnt  
zunehmend an Bedeutung

### QUALITÄT

- 21 Lebensmittel & Verpackungen: Generation „Neue Alte“

### INGREDIENZEN

- 24 Lipide aus Algenmehl: Alternativer Fettersatz
- 26 IFT Food Expo 2012

### TECHNOLOGIE

- 28 Trends Getränketechnologie
- 32 Umkehrosmose: Gleichbleibende Brauwasserqualität

### ANALYTIK

- 34 Analytische Verfahren zur Hygienekontrolle

### VERPACKUNG

- 36 SB-Frischfleisch: Maßgeschneiderter aktiver Schutz

### MESSE

- 38 FachPack 2012: Was leisten Pappe, Glas und Kunststoff?
- 40 iba 2012: Größte Backstube der Welt öffnet ihre Tore

### KOMMUNIKATION

- 41 DLG-Lebensmitteltage 2012: Brennpunkt Lebensmittelkommunikation

## 42 DLG-AKTUELL

## 43 EXTRA: TESTERGEBNISSE 2012

Getränke

## 67 LETZTE SEITE