

1. Editorial 163
2. Mitglieder des Editorial Board im Kurzporträt 164
3. Rheological Properties of Wheat Dough upon
Varying Mixing Temperature
*Rheologische Eigenschaften von Weizenteig
bei variierenden Mischtemperaturen*
Stefan Tietze, Mario Jekle
und Thomas Becker..... 166
4. Wheat Belly – Eine kritische Betrachtung ausgewählter
Behauptungen und Leitthesen aus dem Buch
*Wheat Belly – An analysis of selected statements
and basic thesis from the Book*
Julie Miller Jones (Deutsche Übertragung der
amerikanischen Originalveröffentlichung)..... 178
5. Nachbericht zur 63. Tagung für
Bäckerei-Technologie 2012
*Follow-up report on the 63rd Convention of Baking
Technology*
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.,
Detmold 201
6. Wissenschaft und Mühlen im Dialog – Nachbericht
zum fünften Symposium des Verbandes Deutscher
Mühlen
*Dialogue of science and mills: Follow-up report on the
5th symposium of the „Verband Deutscher Mühlen“
(Association of the german mills)*
Lena Salein..... 222
7. Aus den Unternehmen:
Neues Hightech-Duo für mehr Laboreffizienz
*From the companies: New high-tech duo for more
laboratory efficiency*
Brabender, Duisburg..... 225