

1.	Editorial .....	3
2.	Mitglieder des Editorial Board im Kurzporträt .....	4
3.	Einfluss der Knetzeit auf das Backvolumen im „Rapid-Mix-Test“ <i>Kneading time impact on the outcome volume of the Rapid Mix Test</i> Katharina Stanik und Günter Henkelmann.....	6
4.	Beeinflussung rheologisch relevanter Charakteristika von Weizenteigen durch Sauerstoffanreicherung zur Verbesserung der Verarbeitbarkeit <i>Influencing Rheological Properties of Wheat Dough through oxygen enrichment to improve processibility</i> Julia Börsmann, Frauke Gross, Markus von Bargaen, Antonio Delgado und Klaus Lösche.....	16
5.	Measuring cell structure to understand bread quality <i>Erfassung der inneren Struktur von Backwaren und ihre Bedeutung für die Produktqualität</i> Stanley P. Cauvain.....	29
6.	Ehrungen und Verleihungen von Förderpreisen im Rahmen der 42. Wissenschaftlichen Informationstagung <i>Tributes and most promising awards during the 42nd Scientific Information Congress</i> Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung.....	34
7.	42. Wissenschaftliche Informationstagung - Zusammenfassung der Vorträge mit Kommentaren von Prof. Dr. Friedrich Meuser <i>42nd Scientific Information Congress - follow-up report with commentary by Prof. Dr. Friedrich Meuser</i> Friedrich Meuser, Gabriele Gölz.....	37
8.	26. Getreide-Tagung der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. <i>26th Cereal Congress of the Association of Cereal Research</i> Michael Meißner, AGF Detmold.....	48