

6 MAGAZIN

10 BLICK IN DIE MÄRKTE

SENSORIK

12 Japanische Fleischerzeugnisse: Süßliches und Fettiges gefragt

14 Sensorik 2.0: Genuss ist Trumpf

16 Alternative sensorische Methoden:
Elektronische Nasen für die Lebensmittelwirtschaft

TECHNOLOGIE

19 Meat Vision Congress: „Genuss nicht verderben lassen“

20 IFFA 2013: Kreativ und automatisch in die Zukunft

26 Junge Food-Ideen: BBQuchen, Cookie-to-go, Bugamino

INGREDIENZIEREN

28 Starterkulturen: Aroma und Produktsicherheit im Fokus

30 Interview: Neues Symrise-Forschungszentrum in Holzminden

ANALYTIK

32 Antibiotika: Staatliche Monitorings und betriebliche Untersuchungen

34 Vollversorger oder Spezialist: Harter Preiskampf auch im
Laborhandel

STUDIE

36 Trendmonitor Lebensmittelsensorik 2013

VERANSTALTUNG

38 DLG-Lebensmitteltage 2013:
„Genussvolle Produkte für alle Lebensphasen“

39 Perspektiven für Ernährungswissenschaftler und Lebensmittel-
technologien: DLG veranstaltet Hochschultag

38 DLG-AKTUELL

39 MARKTPLATZ

41 EXTRA: TESTERGEBNISSE 2013

Schinken und Wurstprodukte

51 LETZTE SEITE