

5 MAGAZIN

SENSORIK

- 10 Sensorik-Projekt des Monats – Feinkosterzeugnisse
- 12 Wädenswiler Seniorenpanel „senpan“: Schmecken Senioren anders?

TECHNOLOGIE

- 16 Hygienic Design: Entwicklungen und Trends
- 18 Reinigung von High-tech-Geräten
- 19 Qualitätsfaktoren: Anlagenbewertung mit Hilfe der Simulation
- 20 Hygienic Design bei Fleischereimaschinen
- 22 Techno-Trends Lebensmittelproduktion: Automatisierung – Robotik
- 25 17. Weltkongress „Lebensmittel“ in Montreal
- 26 International FoodTec Award 2015
- 28 Anuga FoodTec 2015: One for all – All in one

INGREDIENZEN

- 29 Clean Label: Zusatzstoffe und E-Nummern unerwünscht
- 32 Interview: Chance für Färbende Lebensmittel

VERPACKUNG

- 34 Dosen, Becher & Co.: Kreative Lösungen für Klassiker

QUALITÄT

- 37 Tierwohl: Kooperation statt Konfrontation

ANALYSE

- 40 Effizient und kostenorientiert: Multimykotoxinanalytik

VERANSTALTUNG

- 42 25 Jahre Biofach
- 44 DLG-Symposium „Fleischqualität der Zukunft“:
Zwischen Retorte, Vernunft und Genuss

DLG-TESTS

- 46 DLG-Qualitätsprüfung: Bio-Erzeugnisse auf dem Prüfstand

- 48 DLG-AKTUELL

- 51 LETZTE SEITE