

5 MAGAZIN

SENSORIK

- 10 Sensorikmanager (DLG und ZHAW/ILGI):
Erfahrungsbericht einer Absolventin
- 12 Produktkennzeichnung: Folgen auf „Health Claims“ nun
„Sensory Claims“?

TECHNOLOGIE

- 14 Backtechnologie: Konzepte schmieden für das tägliche Brot
- 17 Veränderungen prägen Technologie:
Anstieg von Sortenvielfalt und Qualitätsniveau
- 20 Techno-Trends Lebensmittelproduktion (Teil 2): Minimal Processing
- 24 GEA Food Solutions: „Wir verarbeiten und verpacken alles“

VERPACKUNG

- 26 Verschluss-Systeme bei Getränkekartons:
Verschluss-Sache – leicht zu öffnen
- 28 interpack 2014: Verpackung als Problemlöser
- 29 Bessere Verpackungen und smartere Technologie:
Gegen die Wegwerf-Mentalität
- 30 Verpackungen für Süß- und Backwaren:
Kosten- und umweltbewusst verführen

INGREDIENZIEN

- 32 Funktionelle Inhaltsstoffe: Zentrale Funktion in der Lebensmittelmatrix
- 34 Zuckersüße Kristalle: Geliebt, gefragt, gefordert
- 38 Süßes Gras mit innerem Mehrwert
- 40 Sauerteige und Vorteige: Schlüssel zum optimalen Brotgenuss

ANALYTIK

- 42 Herkunft von Lebensmitteln:
Neue Möglichkeiten der Authentizitätsprüfung

DLG-TESTS

- 44 DLG-Qualitätsprüfung: Back- und Süßwaren

48 DLG-AKTUELL

51 LETZTE SEITE