

## 5 MAGAZIN

### SENSORIK

- 12 DLG-Qualitätsprüfung in Japan: Geschmacksvielfalt dominiert

### TECHNOLOGIE

- 14 Färbende Lebensmittel: Mehr Transparenz durch Leitlinien  
16 Techno-Trends Lebensmittelproduktion (Teil 3):  
Verpackung unter modifizierter Atmosphäre  
20 Produktionsfluss nonstop: Neue Ideen rationell umgesetzt  
22 Vernetzte Röntgensysteme verbessern Qualitätsmanagement  
24 Erweiterte Füllwolf-Technologie: Kontinuierliche Fleischwarenproduktion

### VERPACKUNG

- 27 Qualitative Parameter von SB-Artikeln im Fokus:  
Auswirkungen von Schutzatmosphäre bei Frischfleisch  
28 Verpackungskonzepte für Wurst und Fleisch:  
Nachhaltige Lösungen im Fokus

### MESSE

- 30 Anuga FoodTec 2015:  
„Food Ingredients“ als neues Ausstellungssegment

### INGREDIENZEN

- 32 Trend-Report Aromen: Dem authentischen Geschmack auf der Spur  
34 Ballaststoffe: Lebensmittelinhaltsstoffe mit Potenzial  
36 Salz: Weit mehr als ein Würzmittel  
38 Salz in der Lebensmittelproduktion:  
Funktionell, vielseitig, preiswert – unabdingbar?  
39 Salzreduzierte Lebensmittel:  
Der Markt für Salzersatzstoffe und innovative Technologien wächst

### VERANSTALTUNG

- 42 DLG-Lebensmitteltage 2014:  
Aktuelle Herausforderungen in der Lebensmittelwirtschaft

### DLG-TESTS

- 44 DLG-Qualitätsprüfung: Schinken und Wurst

### 48 DLG-AKTUELL

### 51 LETZTE SEITE