

1.	Inhalt/Impressum	126
2.	Editorial	127
3.	A review of some aspects of the practical importance of assessing flour quality? <i>Ein Überblick über einige Aspekte der praktischen Bedeutung der Bestimmung der Mehlqualität</i> Stanky P. Cauvain, Larisa Cato and Junhang Ma	128
4.	Near - Infrared Reflectance Spectroscopy prediction of wheat compounds relevant for starch industry? <i>Nah - Infrarot - Reflexions - Spektroskopische Vorhersage von für die Stärkeindustrie relevanten Weizen - Bestandteilen</i> Norbert U. Haase, Elisabeth Scieurba, Peer Figge and Meinolf G. Lindhauer	138
5.	Wer mit wem - Zutatenverhältnisse bei der Herstellung von Biskuitmassen <i>Who with whom - ratio of recipe components for the pro- duction of sponge masses</i> Rainer Hoppenstedt und Olaf Bauermann	150
6.	Das Salz im Brot: Wann gebe ich das Salz in den Teig? <i>The salt in bread - when to add salt to the dough?</i> Rainer Hoppenstedt, Stefan Rauer und Rüdiger Hager	162
7.	Tagungsankündigungen <i>Announcement of conferences</i>	173