

## 5 MAGAZIN

### SENSORIK

- 12 DLG-Lebensmitteltag Sensorik:  
Einblicke in die moderne Lebensmittelsensorik
- 14 DLG-Sensorik Award 2015

### LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

- 16 Vakuumentgasung von Milch- und Milchmischgetränken
- 18 Innovationen Molkereitechnologie

### VERPACKUNG

- 24 Sortiment Käse: Individuelle Lösungen für die Gelbe Linie
- 26 Fachpack: Über neue Präzision im Labeling
- 30 Spezialpapiere für Lebensmittel: Eingewickelt, umhüllt und gefaltet

### QUALITÄT

- 32 Interview: Das Antibiotika-Dilemma
- 34 Schulungsbedarf im Qualitätsmanagement für Lebensmittel

### ANALYTIK

- 36 Neuartige real-time PCR Methode:  
Nachweis von Neurotoxin bildenden Clostridien in Lebensmitteln
- 38 Methode zur Authentizitätsprüfung am Beispiel von Wein:  
Metabolomics

### VERANSTALTUNG

- 40 DLG-Forum Innovation 2015:  
Innovationsmanagement in der Lebensmittelbranche

### INGREDIENZEN

- 42 Optimierte Pektine in der Lebensmittelproduktion

### MILCHERZEUGNISSE UND SPEISEEIS

- 44 DLG-Qualitätsprüfungen Milcherzeugnisse und Speiseeis
- 45 Testmethode
- 46 Sensorische Analyse: Individuelles Prüfschema für jede Käsesorte

### 48 DLG-AKTUELL

### 51 LETZTE SEITE