

5 MAGAZIN

SENSORIK

- 10 Anuga FoodTec-Special: Instrumentelle Sinnessensorik

TECHNOLOGIE

- 12 International FoodTec Award 2015: Ausgezeichnete Innovationen
- 16 Fachprogramm Anuga FoodTec: Themenfächer der aktuellen Lebensmitteltechnologie
- 20 Kryogener Mehrzweckfroster CRYOLINE® CW: Die perfekte Welle
- 22 Convenience-Boom: Eiskalte Wachstums-Potenziale in LEH und Gastronomie
- 24 TK-Lebensmittel: Konsequente Qualitätskontroll-Kette

INGREDIENZIEN

- 27 Neue Verfahren und Rezepturen: Kochsalzreduktion im Fokus
- 30 Schutzkulturen: Kleine Helfer mit großer Wirkung
- 32 Mikroalgen: Lebensmittelzutat und Nahrungsergänzungsmittel

ANALYTIK

- 34 Probiotische Laktobazillen und Bifidobakterien in Lebensmitteln: Real-time PCR Methode zur Identifizierung und Quantifizierung

VERPACKUNG

- 36 Innovative Verfahren: Hohe Produkte rundum sicher verpacken
- 38 Two-in-One System: Biskuits nach Bedarf abpacken
- 39 ProSweets Cologne: Süßwaren überzeugen mit Natürlichkeit und Eleganz
- 40 Neue Füllkonzepte: High-Tech für Getränke und Lebensmittel

KOMMUNIKATION

- 42 DLG-Studie: Was braucht der Mensch beim Lebensmittelkauf? 77 % der Verbraucher wünschen sich einen transparenteren Umgang mit Lebensmitteln

DLG-TESTS

- 44 DLG-Qualitätsprüfungen: Fertiggerichte, Feinkost, Frischfleisch

48 DLG-AKTUELL

51 LETZTE SEITE