

6 Situation

Der Paukenschlag fiel aus, als man sich vor kurzem von der doch eher ungeliebten Milchquote verabschiedete. Bistlang blieb alles wie gehabt. Der Handel diktiert die Preise und dies nach wie vor nicht eben zur Freude der Molkereien und schon gar nicht der Milcherzeuger. Es gilt nun sich neu zu positionieren.

Editorial	3
Inhalt	4
Orientierung ohne Quote	6
Das Ende der Milchquote legt den Focus auf mehr Wettbewerb, globaleres Agieren und die Optimierung von Milchmenge und -preis	
Interview Ralph Wonnemann	12
Interview Dr. Björn Börgermann	16
Funktionelle Eigenschaften	20
Das Anwendungsspektrum des natürlichen Hydrokolloids Gummi Arabicum reicht von Lebensmitteln über Getränke bis hin zu Aromen	

16 Position

Die Milchquote ist Geschichte. Was gibt es für aktuelle Tendenzen und was bedeutet das in Zukunft für Milcherzeuger, Molkereiindustrie und letztendlich auch den Verbraucher? Zu dieser spannenden Thematik sprachen wir mit Dr. Björn Börgermann, Sprecher des Milchindustrieverbandes.

Natürliche Ballaststoffe	22
Eine aktuelle Studie belegt den Stellenwert von Ballaststoffen in der täglichen Ernährung der europäischen Verbraucher	
Das Auge isst mit	24
Die Farbe von Lebensmitteln und Getränken hat einen großen Einfluss darauf, wie wir deren Geschmack wahrnehmen	
Hygienegerechter Herstellungsprozess	26
Automatische Zuführsysteme bringen im Zusammenspiel mit moderner Prozessleittechnik alle Rohstoffe in der richtigen Menge an die entsprechende Stelle	
Kleine Investition mit großer Wirkung	30
Eine schlanke Lebensmittelproduktion erfordert ein konsequentes Qualitätsmanagement auch bei der Verpackung	
Aseptischer Rundläufer	33
Mit der aseptischen Rundläufermaschine Innosept Asbofill ASR schließt KHS die Lücke im Bereich der aseptischen Kaltabfüllung	

30 Information

Ziel in der Lebensmittelherstellung ist es, die Produktion immer schlanker zu gestalten. Voraussetzung dafür ist ein konsequentes Qualitätsmanagement auch bei der Verpackung. Kontrollwaagen sammeln viele wertvolle Informationen. Diese sollten im praktischen Einsatz maximal genutzt werden.

Weiter auf Erfolgskurs..... **36**

Die Anuga FoodTec 2015 in Köln konnte sowohl die Zahl der Aussteller, als auch die der Besucher sowie die Ausstellungsfläche steigern

Anuga FoodTec Aussteller **36**

Bosch, folian, GEA de Klokslag, holac, GRUNWALD, FP-Anlagentechnik und Service, Pentair Südmo, ILLIG, SEALPAC, Weber Maschinenbau, VC999, Sulbana, KARL SCHNELL, GEA, HERMA

ACHEMA 2015 **43**

Drei Fokusthemen bestimmen die diesjährige AACHEMA: BiobasedWorld, industrielles Wassermanagement sowie innovative Prozesstechnik

ACHEMA Aussteller **44**

AFRISO, Fristam Pumpen, Jung Process Systems, Flottweg

36 Präsentation

Die Anuga FoodTec 2015 war von einer überaus guten Stimmung geprägt. In den Hallen der Kölner Messe konnten sich 45.000 aus aller Welt angereiste Fachbesucher bei 1.501 Ausstellern über Neuheiten aus Technik und Technologie für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie informieren.

Ernährung..... **46**

UL, SternLife

Firmen News **47**

Bioland, Danone DACH, ArNoCo, GEA / SAP, Hajek Maschinenbau, LVB, Emmi, Schubert, GEA TDS, Mengniu / GEA / SIG Combibloc

Technik News **50**

ESPERA, ContiTech, Greiner Packaging, KHS, Packo, Tetra Pak

ife Kiel: Rohstoffwert Milch Deutschland **53**

Anzeigenteil **54**

Impressum **54**

Bezugsquellen **55**