

## 5 MAGAZIN

### LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

- 10 Energiedienstleistungsgesetz: Das Upgrade für mehr Energieeffizienz
- 13 Energiemanagement: Präzises Monitoring macht Effizienz planbar
- 15 Biogasanlage: Energie statt Deponie
- 16 Regenerative Nahwärme: Bier brauen mit optimaler Energieeffizienz
- 18 Wärmerückgewinnung: Neue Kesseltechnik zahlt sich aus
  
- 20 Traceability: Die Herkunft lückenlos offenlegen
- 22 Abwasseraufbereitung in der Milchindustrie
  
- 24 Robotik-Trends: Vielkötner auf dem Vormarsch
- 28 Wegweisendes Forschungsprojekt „Gribbot“
  
- 29 Fleischverarbeitung: Produktionslinien und Kontrolle – Hilfsmittel für mehr Rentabilität
- 33 Interview Rügenwalder Mühle: Wursthersteller setzt auf Veggie

### INGREDIENZEN

- 34 Fleischlose Wurst: Von der Nische zum Mainstream-Produkt

### QUALITÄT

- 36 Projekte im Überblick: Herausforderung Tierwohl

### ANALYTIK

- 38 FT-NIR Lebensmittel-Monitoring mit elektromagnetischer Strahlung
- 40 GC-MS-Verfahren: Kontrolle ist besser

### VERPACKUNG

- 42 Altersgerechte Lösungen: Perspektivwechsel fördert Praxisnutzen

### SCHINKEN & WURST

- 44 DLG-Prüfungen: Qualität und Transparenz gefragt
- 47 Testmethode

- 48 DLG-AKTUELL

- 51 LETZTE SEITE