

Nachrichten

6-7

Exakte Schnitte dank innovativer Technik

Beim Schneiden von Käse setzt eine Manufaktur auf einen Roboter

12

Veranstaltungskalender

39

AUS DEN INSTITUTEN

Food an Natural Products im Fokus der Wissenschaft

Antimikrobielle Aktivitäten von Proteinen und deren Einfluss auf das Wachstum von Bakterien ist ein Forschungsschwerpunkt der HES-SO Valais-Wallis

8

Drehscheibe Sensorik

Die Sensorik hat sich im Innovationsmanagement, im Marketing und in der Konsumentenforschung als wichtiger Bestandteil etabliert

10

ANLAGEN- UND APPARATEBAU

Hohe Flexibilität und steigende Effizienz

Um schnell auf Wünsche des Marktes reagieren zu können, ist eine innovative Technik nötig

14

HYGIENE

Hygiene bei Arbeits- und Berufskleidung

In der Lebensmittelindustrie spielt auch die Sauberkeit der Arbeitskleidung eine wichtige Rolle

16

Kältetechnik im Wandel

Transkritische Kälteanlagen erzeugen erstaunliche Ergebnisse

18

Mit effizienter Druckluft günstiger produzieren

Eine optimal konzipierte Druckluftanlage kann die Effizienz steigern und Kosten senken

20

FACHMESSEN

Chillventa

Aktuelle Trends bei Kälte, Klima, Lüftung und mehr

23

Schüttgut Basel

Granulat-, Pulver- und Schüttguttechnik im Fokus

26

SIAL – Food Innovation Exhibition

Dreh- und Angelpunkt für den Handel

27

Swissness und ihre Besonderheiten

Die rechtliche Grundlage der Swissness-Vorlage enthält viele Ausnahmen

24

BRANCHENFOKUS

Die vielfältigen Stärken der Quellmehle

Quellmehle sind eine deklarationsfreundliche Alternative für Zusatzstoffe mit E-Nummern

30

Ein Geschmack wie frisch zubereitet

In Getränkeautomaten sorgt Instantmilchpulver für das richtige Aussehen und den optimalen Geschmack von Kaffee und Co.

31

RUBRIKEN

Editorial 3

Stellenmarkt 29

Bezugsquellen 32

Vorschau 38

Impressum 38

Inserentenverzeichnis 38