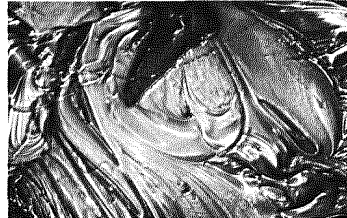


Die Sicherheit und hohe Qualität von Lebensmitteln hängen von vielen Faktoren ab. So auch von Messgeräten, die beispielsweise den Durchfluss regeln > 14



Schmierstoffe können unter bestimmten Bedingungen zu Brutstätten für Mikroorganismen werden. Besondere Additive verhindern Kontaminationen > 18



Eine clevere Planung hilft Unternehmen, Kälteanlagen so zu gestalten, dass diese optimal kühlen und dennoch Kosten und Energie einsparen > 23



Listerien sind gefürchtete Gegner. Damit diese Bakterien erst gar keinen Schaden anrichten können, ist Prävention die beste Massnahme > 28



Energie-Drinks stehen bei Jugendlichen hoch im Kurs. Ein Klassiker gibt seit 20 Jahren Energie für Zwischendurch – und das ganz ohne «Flügel» > 32

LT-MAGAZIN

Nachrichten 6–10
Veranstaltungen 47

AUS DEN INSTITUTEN

Studium und Spitzensport passen unter einen Hut
Das Angebot des Teilzeitstudiums an der HAFL bietet eine Chancenzweigleisig zu fahren 11

Forschen für nachhaltige Lebensmittel
Forschungsteams der HAFL zeigen, wie sich nachhaltige Lebensmittel herstellen und vermarkten lassen 12

MESSTECHNIK

Hygienische Prozesse für Durchflussmesstechnik
Lebensmittelsicherheit und -qualität hängt von vielen Faktoren ab. Dazu zählen auch Durchflussregler 14

ANLAGEN- UND APPARATEBAU

Kleine Helfer – grosse Wirkung
Rohrleitungen sind nicht immer einfach zu reinigen. Ein Molchsystem bietet hier mehr Vorteile als gedacht 16

Additive hemmen Bakterienwachstum
Schmierstoffe mit Additiven helfen bei der Vermeidung von Kontaminationen mit Mikroorganismen 18

Von frischer Milch zum Milchpulver
Bei der Verarbeitung von Milch zu den verschiedenen Produkten, sind innovative Maschinen massgeblich beteiligt 20

KÄLTE- UND LUFTECHNIK

Energiesparend kühlen
Kälteanlagen gehören mit zu den grossen Kostenfallen. Eine clevere Planung hilft Kosten und Energie einzusparen 23

VERFAHRENSTECHNIK

«Lockere» Früchte
Trockenfrüchte sind oft in Blöcke gepresst. Um diese aufzulockern und zu zerkleinern, gibt es ein spezielles Verfahren 26

QUALITÄT UND ANALYTIK

Listerien im Betrieb – was ist zu tun?
Zur Listerienbekämpfung ist Prävention einer der wichtigsten Massnahmen 28

BRANCHENFOKUS

Energie für Zwischendurch
Der Markt für Energie-Drinks boomt. Ein Klassiker gibt seit 20 Jahren Energie für Zwischendurch 32

Geschnitten und länger haltbar
Eine Brotinnovation vereint Haltbarkeit und Convenience in sich 34

FACHMESSE

Wegweiser für die Zukunft der Intralogistik
Industrie 4.0 und das Internet der Dinge gehören zu den Highlights der LogiMAT in Stuttgart 36

RUBRIKEN

Editorial 3
Stellenmarkt 9
Publireportage 39
Bezugsquellen 40
Vorschau 46
Impressum 46
Inserentenverzeichnis 46