

<b>Aktuelles</b>	
Mehr Bewusstsein für Ernährung	4
Nachhaltig Qualität	6
Goldene Raiffeisennadel	8
<b>Politik &amp; Wirtschaft</b>	
Agrarministerkonferenz	10
Hochland steigert Käseabsatz	12
Zweiter Tag Berliner Milchforum	14
<b>Messe</b>	
analytica: Labor der Zukunft	19
<b>Technik &amp; Wissenschaft</b>	
Neue Technologie für Frischkäse	20
Mikrobiologische Risiken	22
Sicherheit ist kontrollierbar	25
<b>Spezial in der Heftmitte</b>	
<b>wissen</b> <b>milk science international</b>	
<small>Wissenschaftliche Redaktion / Scientific Editor: Prof. Dr. Volker Krömker</small>	
<b>Neues aus Unternehmen</b>	
Feuchte-/Feststoff-Bestimmung	26
FT-NIR-Spektroskopie	28
Erstklassige Referenz	29
Klimasystem ESJET HX	30
<b>Industrie &amp; Handel</b>	32
Groß- & Einzelhandel	34
<b>Märkte &amp; Notierungen</b>	38
Termine	40
<b>Ratgeber</b>	42
<b>MilchLeben</b>	46
<b>Inserentenverzeichnis</b>	
<u>CEM</u>	<u>Umschlag 1</u>
<u>Stadler</u>	<u>Umschlag 2</u>
<u>allvo / allvac</u>	<u>Umschlag 3</u>
<u>BRUKER</u>	<u>Umschlag 4</u>
<u>NEOGEN</u>	<u>5</u>
<u>Weber Maschinenbau</u>	<u>7</u>
<u>GPS Reisacher / HAJEK</u>	<u>9</u>
<u>DOCERAM</u>	<u>13</u>
<u>WortReich</u>	<u>15</u>
<u>CEM</u>	<u>17</u>
<u>Thermobil</u>	<u>Beilage</u>