

» <b>Akzente</b> Klar wie Kloßbrühe (Meyer)	185
» <b>Rempes News</b>	188
» <b>Speiseöl-Analytik</b> NMR-Spektroskopie als Alternativmethode (Zailer/Diehl/Monakhova)	190
» <b>Sonderthema: Analytik von Mehl und Getreide</b> – <b>Aufs Korn genommen</b> Korn: Nicht nur zum Brotbacken geeignet! (Häseler)	199
» <b>Biermischgetränk „Radler“</b> Lebensmittelrechtliche Anforderungen an die Deklaration (Pflaum et al.)	202
» <b>Kritzmöllers Warenwelt</b>	204
» <b>Für Sie gelesen</b> Nanoverkapselung von Pestiziden – Wird der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln dadurch sicherer? (Großmann-Kühnau)	205
» <b>Veranstaltungskalender (Häseler)</b>	209
» <b>Better Training for Safer Food</b> BTFS – Die EU-Schulungsreihe zu Kontaminanten in Lebensmitteln und Futtermitteln: Einblicke und Erfahrungen aus Sicht eines BTFS-Tutors (Jud)	210
» <b>Food Safety &amp; Regulatory News</b> Lebensmittelsicherheit und regulatorische Anforderungen im Bereich Lebensmittel (Verbeek)	215
» <b>Angewandte Wissenschaft</b> – Leichtes Öffnen von Obstkonserven – Zielgruppenprüfungen nach CEN/TS 15945 zur Handhabbarkeit von unterschiedlichen Obstkonserven (Sohnle/Braun-Münker/Ecker)	217
» <b>Forschung aktuell – eine Übersicht</b> Internationale Literatur (Großmann-Kühnau)	220
» <b>Analytik &amp; Co. (Häseler)</b>	222
» <b>ALTS/BLL/BVDF-Seminar</b> Die neuen Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse (Rempe)	224
» <b>Ehrungen (Häseler)</b>	226
» <b>Marktplatz</b>	227
» <b>Impressum</b>	228