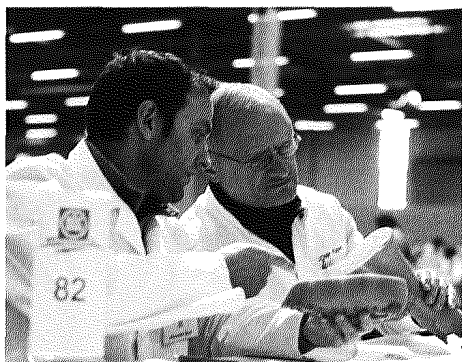


INHALT



5 MAGAZIN

SENSORIK

- 10 Food-Sounds: Akustische Visitenkarte
- 12 DLG-Qualitätsatlas Lebensmittel:
Sensorische Fehler – Mögliche Ursachen – Technologische Lösungen

LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

- 14 Innovationen Süß- und Backwarentechnologie:
Konzepte für mehr Vielfalt
- 18 Industrie 4.0: Zusammenspiel von Netz, Produkt und Anwender
- 21 IFFA-Trends: Innovativ und perfekt vernetzt
- 26 Neuheiten auf der IFFA

VERPACKUNG

- 30 UVC-Desinfektion von Packstoffen:
Die trockene, berührungslose und effektive Alternative
- 32 Leitfaden zur Auswahl des passenden Systems:
Metallsuchtechnik versus Röntgeninspektion
- 34 Lockout-Tagout-System:
Manipulationsschutz durch elektronischen Schlüssel

ANALYTIK

- 36 Authentizitätskontrollen: Echt oder unecht?

VERANSTALTUNG

- 38 DLG-Forum Energiemanagement: Leitbild Ultraeffizienzfabrik
- 39 Ausblick auf die EnergyDecentral: Plattform für innovative Energien

INGREDIENZIEN

- 42 Ballaststoffe: Neue Möglichkeiten der „Unverdaulichen“

BACK- UND SÜSSWAREN

- 45 Ergebnisse der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung

50 DLG-AKTUELL

51 LETZTE SEITE