

DLR | Deutsche Lebensmittel-Rundschau

»	Akzente Chlorpyrifos – abgesenkte ARfD, niedrigere MRLs (Meyer)	229
»	Rempes News	232
»	Anwendbarkeit der DiätV Im Kontext der VO 609/2013 sowie delegierter Rechtsakte (Meyer)	234
»	Sonderthema: Probenvorbereitung	
	– Kryogene Probenvorbereitung Auswahl der geeigneten Labormühle und des Zubehör für Mahlprozesse mit Trockeneis oder Flüssigstickstoff (Hanke)	238
	– Von der Probe zum Ergebnis Wägen und Aufschließen (Häseler)	243
»	Für Sie gelesen Gerste im Klimastress – Auswirkungen von Trockenheit auf Inhaltsstoffe der Körner (Großmann-Kühnau)	245
»	Authentizität Ein echter Mehrwert für die Futtermittelsicherheit (Lahrssen-Wiederholt et al.)	248
»	Analytik & Co. (Häseler)	253
»	Veranstaltungskalender (Häseler)	255
»	Lebensmittelindustrie 4.0 Die Lebensmittelindustrie muss innovativ sein (Bücking/Hengse)	256
»	Angewandte Wissenschaft	
	– Determination of some functional properties of enzymatically hydrolyzed fish protein from Sea Bass (<i>Dicentrarchus labrax</i>) by-products and its effect in Whiting Mince (<i>Merlangius merlangus</i>) (Yilmaz et al.)	261
»	Forschung aktuell – eine Übersicht Internationale Literatur (Großmann-Kühnau)	270
»	Karriere (Häseler)	273
»	Ehrungen (Häseler)	274
»	Marktplatz	275
»	Impressum	276