

INHALT

5 MAGAZIN

SENSORIK

- 12 Sensorische Schnellmethoden:
Mehr Effizienz in der beschreibenden Sensorik?

LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

- 16 Reinraumtechnik: Vorsprung durch gezielte Hygiene
- 18 IFFA 2016: Innovative Fleischtechnologie im Fokus
- 19 Wolfen leicht gemacht
- 20 Fleischgewinnung noch profitabler
- 21 Gasebasierte Lösungen für Fleisch
- 22 Fleisch und Wurst maßgeschneidert verpacken
- 23 Frutarom grillte Rind und Heuschrecken
- 24 Reines Räuchern kleiner Mengen
- 25 Innovative Systeme für Wurst & Co.
- 26 Energiemanagement: Mit Modernisierung zu mehr Effizienz

INGREDIENZEN

- 28 Salzreduktion: Korn für Korn zu neuen Rezepten

ANALYTIK

- 30 Fremdkörperdetektion: Chemical Imaging Technology (CIT®)
- 32 Zuckerindustrie: Mikrowellenmesstechnik
- 33 Labor der Zukunft

VERPACKUNG

- 36 Papierbasierte Verpackungslösung: innovativ & flexibel
- 37 Direct Print Powered by KHS™

VERANSTALTUNG

- 38 DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2016:
Von der Idee zum Markterfolg – sensorische Methoden in der Praxis
- 39 HORTITECHNICA 2016: Kluge Lösungen für Sonderkulturen

QUALITÄT

- 41 DLG-Forum: Lebensmittel bei Zöliakie und Glutenintoleranz

SCHINKEN UND WURST

- 45 Ergebnisse der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung

- 49 DLG-AKTUELL