

- 5 Magazin

Sensorik

- 12 Food-Pairing: Harmonie oder Kontrast?

Qualität

- 14 Expertenreihe Zukunft Lebensmittel: Personalisierte Ernährung

Lebensmitteltechnologie

- 16 Alternative zur thermischen Pasteurisation:
Gepulste elektrische Felder für die Herstellung von Premiumsäften
- 18 Interview: „Der Genuss darf nicht zu kurz kommen!“
- 20 Neuheiten Milchtechnologie:
Mikrowellen versprechen mehr Effizienz beim Pasteurisieren
- 22 Interview: Mischen nach dem Rezirkulationsprinzip

Analytik

- 24 Konstante Qualität: Bestimmung von Transglutaminase
in Lebensmitteln
- 26 Echtheit und Herkunft von Rohstoffen: Food Profiling

Ingredienzien

- 28 Zuckerersatz der Zukunft: maßgeschneidert und mit Mehrwert
- 30 Steviolglykoside: Genuss mit Grenzen
- 32 Maßgeschneiderte Fruchtzubereitungen mit breitem Einsatzgebiet

Verpackung

- 34 Aseptische Abfüllung:
Rekontaminationsfreies Abfüllen eines kommerziell sterilen Produktes
- 36 Graspapier: Von der heimischen Wiese ins Supermarktregal
- 37 Nachhaltige Etiketten: Harter Rohstoff, samtige Haptik

Veranstaltungen

- 38 Fi Europe & Ni 2017: Natürliche Farben und Aromen im Fokus
- 39 ProSweets Cologne 2018: Treffpunkt für Innovation und Know-how
- 40 Anuga FoodTec: Ressourceneffizienz im Fokus
- 42 Anuga FoodTec: Hygienic Design und moderne CIP-Systeme
sorgen für sichere Getränke

Aus der DLG

- 44 Herausforderung Fischwohl
- 46 DLG-Test Molkereiprodukte
- 49 DLG aktuell