

Inhalt

- 4** Sind Sie bereit für den kritischen Verbraucher?
- 7** Aktuelles
- 8** Allergien auf Weizen und verwandte Getreide
Teil 5 – Weizenbedingte Erkrankungen: Die Weizenallergie
- 18** Legionellen in Rekordzeit analysieren
- 20** Energieeffiziente LED-Beleuchtung für die Lebensmittelindustrie
Recheis Teigwaren, Hall in Tirol
- 22** Im fortschrittlichen Hygienic Design nach EHEDG-Vorgaben
Innovative Edelstahlmotoren für die Lebensmittelindustrie
- 24** Bodensanierung für die Fleischverarbeitung an nur einem Wochenende
„Monolith“ mit Reaktionsharz-Beschichtung
- 25** Stellungnahme: Forscher der Uni Hohenheim kritisieren Ernährungsstudie PURE
Kein Kausalzusammenhang zwischen Gesamtmenge an Kohlenhydraten und Fett in der Ernährung und Sterblichkeit
- 26** Maschinelle Fußbodenreinigung von strukturierten Hartfußböden
Tief sauber
- 26** Neue, kompakte Prozessanalytoren-Serie
Wirtschaftliche Online-Überwachung von industriellem Abwasser und mehr
- 27** Euer Bier ist auch unser Bier!
Schnelltest zum Nachweis bierverderbender Bakterien
- 27** Praxistage „Konformitätsarbeit für Lebensmittelverpackungen“