

5 Magazin

Sensorik

12 Foodpairing: Die Chemie muss passen

Verpackung

14 Süßwarenindustrie: Schokolade, Bonbons & Co. innovativ verpackt

15 Marktforschung: Globale Verpackungstrends

Analytik

16 Rückstandsanalytik bei Lebensmitteln

Lebensmitteltechnologie

20 TK-Fertiggerichte: Update in puncto Veggie-Trend

22 Interview mit Rolf Häussler:
„Veggie-Produkte sind heute äußerst nah am Original“

24 Fresh Cut-Produkte: Frische haltbar verpacken

26 Fischtechnologie: Die neue Lust auf Seafood

28 CIP-Systeme: Die Reinigung im Griff

30 Herstellung von Lebensmitteln: Roboter entlang der Prozesskette

32 CAQ-Software: Qualität lässt Korken knallen

34 DLG-Innovation Award „Junge Ideen“: Proteinnetzwerkanalyse

Ingredienzien

35 Funktionalität als Vorteil: Reisquellmehl

36 Clean Label: Glaubwürdige Natürlichkeit steht beim
Lebensmittelkauf ganz oben

Qualität

38 Landwirtschaft 2030 – 10 Thesen:
Auftrag für die Branche, Signal in die Gesellschaft

42 Betäubungslose Ferkelkastration: Handel macht Druck

Veranstaltungen

44 DLG-Lebensmitteltag 2017: Es liegt mir auf der Zunge

Aus der DLG

45 Test: Tiefkühlkost, Fertiggerichte, Feinkost, Frischfleisch

47 Forum: Enzyme und Starterkulturen

48 Akademie: Aktuelle Seminare