

5 Magazin

## **Sensorik**

10 Sensorisches Expertenwissen: Aromatraining in der Panelschulung

## **Qualität**

12 Neue Experten-Reihe: Zukunft Lebensmittel

## **Analytik**

16 GVO-Analytik als Werkzeug in der Kontrolle von Lebens- und Futtermitteln: Verkehrsfähig oder nicht?

## **Lebensmitteltechnologie**

18 Anwenderbericht Eaton:

Filtrationsherausforderung in führender Pilzfarm

20 Trocknungstechnik: Produkte aus der Wirbelschicht

22 Trocknungstechnik: Clever getrocknet!

24 Inline-Sensorik: Mehr als nur eine Stichprobe

26 Prozess- und Steuerluft: Güte und Effizienz müssen stimmen

27 Druckluft-Contracting: „30 Prozent Ersparnis sind keine Seltenheit“

28 Automatisierte Verwaltung von Zutatenlisten, Allergenen, Nährwertberechnungen und QUID-Angaben

## **Verpackung**

32 Dichtigkeitsprüfung: So bleibt Frische gut verpackt

34 Modified Atmosphere Packaging:

Frisches Obst und Gemüse länger haltbar machen

## **Ingredienzien**

36 Verkapselungstechnik: Garant für Innovationen

## **Veranstaltungen**

38 Biofach 2017: Bio-Pionier Deutschland im Fokus

42 Rückblick ProSweets:

Innovation und Fachinformation für die Süßwarenbranche

44 Aktuelle Trends im Süßwarenregal

## **Aus der DLG**

45 Test: Bio-Produkte

47 Fachthema: eFood als Erfolgsmodell?

47 Fachthema: Technologie der Eberfleischverarbeitung

48 Akademie: Aktuelle Seminare