

LT-MAGAZIN

ARBEITSSICHERHEIT

HYGIENE

BRANCHENFOKUS

<p>Nachrichten 6-9</p> <p>Veranstaltungskalender 43</p> <p>AUS DEN INSTITUTEN</p> <p>Insekten im Fokus Wissenschaftler der ETHZ widmen sich dem Thema Entomophagie 10</p> <p>Digitaler Handel mit Lebensmitteln Der digitale Handel mit Lebensmitteln ist allein schon wegen Einhaltung der Kühlkette eine Herausforderung, die jedoch immer mehr Anbieter annehmen 12</p>	<p>Sicherheit ist machbar Arbeitsunfälle lassen sich vermeiden 14</p> <p>QUALITÄTSSICHERUNG UND ANALYTIK</p> <p>Lebensmittelbetrug (Teil 1) Es gibt viele Gründe für Food Fraud 16</p> <p>LABORSPECIAL</p> <p>Mykotoxin-Kontrolle mit dem Smartphone Eine innovative App vereinfacht die Auswertung von Mykotoxintests 19</p> <p>Einfache Überwachung der Prozessqualität Moderne Messumformer erleichtern Analysen 20</p> <p>Nachhaltigkeit und Sicherheit kombiniert Laborabzüge erhalten die Sicherheit 22</p> <p>Vanillin – natürlich oder synthetisch? Moderne Methoden nehmen «Fingerabdrücke» 24</p>	<p>Neue Wege in der Behälterreinigung Innovative Entwicklungen helfen Reinigungsprozesse zu optimieren 28</p> <p>IT – HARD- UND SOFTWARE</p> <p>Erfrischend schnelles Datenmanagementsystem Eine neue Softwarelösung spart Zeit und optimiert Prozessabläufe 30</p> <p>PUMPEN UND ARMATUREN</p> <p>Hygienische Pumpen für die Lebensmittelindustrie Schonende Förderung der Produkte und dauerhafte Zuverlässigkeit sind nur einige Anforderungen, die Pumpen erfüllen müssen 32</p>	<p>Vollkorn für Feinschmecker Vollkornprodukte haben oftmals einen schrotigen Charakter. Ein neues Gebäck hat jetzt das Potenzial, dieses Image zu brechen 34</p> <p>Von Vampiren gehasst – von Gourmets geliebt Der Anbau von Knoblauch führt in der Schweiz ein Schattendasein. Das ändert sich jedoch seit wenigen Jahren 35</p>
---	--	---	--

RUBRIKEN

Editorial	3
Bezugsquellen	36
Vorschau	42
Impressum	42
Inserentenverzeichnis	42