

5 Magazin

## **Sensorik**

10 DLG-Sensorikmanager: „Eine gute Investition in die eigene Zukunft“

## **Qualität**

12 Expertenreihe Zukunft Lebensmittel:  
Einfluss von Rohstoffen auf die Lebensmittelproduktion

## **Lebensmitteltechnologie**

14 Süßwarentechnologie:  
Mehr Output durch flexible Performance

16 Interview: Neue Rezepturen erfordern auch neue Technologien

18 Neue Ideen mit und ohne Gelatine

19 Interview: Pflanzliche Zutaten eignen sich bestens für Süßwaren

20 3D-Drucker: Individuelle Kreationen in neuer Form

22 Konfitürenhersteller setzt auf effiziente Kraft-Wärme-Kopplung

## **Ingredienzien**

24 Nachfrage steigt:  
Ballaststoffreiche Ernährung – auch für den sensiblen Darm

26 Trendreport Gewürze: Türöffner zu neuen Geschmackswelten

## **Analytik**

28 Texturanalyse von Backwaren: Ist die Krume fest oder soft?

## **Verpackung**

30 Nachhaltiger Schutz:  
Neue Papiere mit integrierten Funktionalitäten

32 interpack 2017: Treffpunkt Verpackung

## **Veranstaltungen**

44 DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2017:  
Geschmack in Worten, Farben und Formen

## **Aus der DLG**

46 Test: Brot, Kleingebäck, Feine Backwaren und Süßwaren

49 DLG aktuell