

- 5 Magazin

Sensorik

- 12 Sensory Claims und Geschmacksprofile:
Verbrauchermehrwert durch Positivbeschreibungen

Qualität

- 14 Lebensmittel 2050:
Verwendung pflanzlicher Proteine als Ersatz für tierische Lebensmittel

Lebensmitteltechnologie

- 16 Fleischtechnologie: Innovative Konzepte für Wurst und Schinken
19 Interview: Das Thema Sicherheit ist ein Dauerbrenner
22 Umweltfreundliche Kältemittel: Von Natur aus kühl
24 Energiemanagementsystem: Mit Modernisierung zu mehr Effizienz

Verpackung

- 26 Ohne Hülle keine Wurst: Auf der Pelle wird's bunt
28 interpack 2017: Verpacken im digitalen Zeitalter

Ingredienzien

- 34 Danisco setzt auf das Einfrieren von Mikroorganismen:
Eiskalte Starthilfe für Lebensmittel
36 Enzyme in der Lebensmittelproduktion:
Effiziente Rohstoffnutzung und gleichbleibende Produktqualität
38 Funktionelle Mehle:
Kombination von Hygienic Design und effizientem Rohstoffeinsatz
40 Gewürze: Sicherheit und maximale Flexibilität

Veranstaltungen

- 42 Anuga FoodTec 2018: Verpackungsmaschinen –
Modularität und Digitalisierung sind die Schlüssel zu mehr Flexibilität
44 DLG-Sensorik Award 2017: Verbraucherbefragung

Aus der DLG

- 46 Test: Schinken & Wurst
48 DLG-Auszeichnung MADE IN GERMANY
49 DLG aktuell