

6 Information

2017 ist es wieder soweit, die drinktec bietet in den Münchner Messehallen einen umfassenden Überblick über Produkte, Trends und Tendenzen, die es aktuell in den Bereichen Technik / Technologie bei der Herstellung flüssiger Lebensmittel gibt.

Editorial **3**

drinktec 2017 **6**

Alle vier Jahre bietet die drinktec in München die wichtigste Informations- und Beschaffungsplattform für Produzenten flüssiger Lebensmittel

drinktec Aussteller **14**

Domino, Flottweg, GEA, KHS, Schubert / KHS, Trelleborg, Netstal, Kelvion, Bluhm Systeme, ZIEMANN HOLVRIEKA, GNT Gruppe, Logopak

Röntgenprüftechnik für Frischkäse und Quark **22**

Um Fremdkörper in ihren Molkereiprodukten auszuschließen setzen die Karwendl-Werke Huber auf die Vorteile der Röntgenprüftechnik

22 Installation

Bei der Produktion der Frischkäse und Quarkspezialitäten von Exquisa und miree legen die Karwendl-Werke Huber im bayerischen Buchloe großes Augenmerk auf die Produktsicherheit und dabei speziell auf die Fremdkörperkontrolle. In letzter Zeit wurden gleich elf neue Röntgenprüfsysteme installiert.

Anuga 2017 **26**

10 Fachmessen unter einem Dach, dieses Konzept sorgt auch 2017 für Übersichtlichkeit und klare thematische Zuordnung

Industrie 4.0 – Von der Vision zur Realität **32**

Mit der Einführung des Industriestandards 4.0 wird es zu einem gewaltigen Umbruch in unserer Industrielandschaft kommen und das nicht nur in Großunternehmen

POWTECH 2017 **35**

Das Ausstellungsspektrum der Veranstaltung in den Nürnberger Messehallen umfaßt die komplette Wertschöpfungskette von Schüttgut- und Pulvertechnologien

26 Präsentation

Auf mehr als 280.000 qm bietet die Anuga mit 10 Fachmessen unter einem Dach eine optimale Businessplattform für die internationale Ernährungswirtschaft. Vielfältige Inspirationen, wegweisende Trendthemen sowie ein attraktives Rahmenprogramm erwarten die Besucher vom 07. bis 11. Oktober 2017 in Köln.

Käsezubereitungen – Vielfältige Genusserlebnisse kosteneffizient produziert 38

Mit neuen Stabilisierungs- und Texturierungssystemen ist es möglich, einfach und kostengünstig Alternativen zu Käse herzustellen

Food News 39

Hochland, Bauer, Bärenmarke, BMI, Cow Cow, Ehrmann, frischli, E.V.A., FUCHS, Hochwald, Bel, Vandersterre, Sachsenmilch

Firmen News 43

Arla Foods, DMK GROUP, Schur Flexibles, Uniplast Knauer, BellandVision / DSD / INTERSEROH, Danone, Emmi, Hochwald, Molkerei Weihenstephan, Weber Maschinenbau, SIG, Fachakademie Doemens

32 Automation

Der Industriestandard 4.0 wird unsere Produktionslandschaft gravierend verändern und das nicht nur in Großunternehmen, sondern durchaus auch in mittelständisch geprägten Firmen. Wichtig ist dabei, dass auch die Mitarbeiter im Unternehmen den technologischen Umbau mit tragen.

Technik News 47

AFRISO, CEM, KARL SCHNELL, Schubert, Bösch Boden Spies

ife Kiel: Rohstoffwert Milch Deutschland 49

Bezugsquellen 50

Anzeigenteil / Impressum 51