

1. Inhalt – Content	286
2. Editorial – Editorial	287
Peer Review	
3. <i>Linseed Fibre Enriched Dough and Bread – Effect of Origin and Colour Type</i> Teig und Brot mit Leinsamenfasern angereichert – Wirkung von Herkunft und Farbtyp / Ivan Švec	288
Wissenschaftliche Publikationen / Publications of science	
4. Schüttgut-Bewegungen und ihre Bedeutung für Mischaufgaben in horizontalen Pflugscharmischern <i>Bulk-material movements and their significance for mixing tasks in horizontal ploughshare mixers</i> / Ralf Habermann	298
5. Die Kornhärte: Ein maßgebliches Merkmal für die Züchtung auf Backqualität bei Weizen / <i>Grain hardness: a key feature in breeding for wheat bakery quality</i> / Lorenz Hartl, Volker Mohler	308
6. <i>Effect of enzyme addition on dough rheology, processing and product quality of puff pastries</i> Einfluss der Enzymzugabe auf die Rheologie, Verarbeitung und Produktqualität von Blätterteiggebäck / Edgar Langenberg	314
7. Mit Wasserkraft voraus: Wie sich ein Hochdruckstrahl in der Getreideverarbeitung auswirkt <i>Ahead of hydropower: How a high-pressure jet affects grain processing</i> / Bernhard Noll	324
8. Restbrot als wertgebende Zutat / <i>Remaining bread as a valuable ingredient</i> Markus Schirmer, Susanne Steghöfer	332
9. Fachbeirat / <i>Advisory board</i>	335
10. Weizenmehl für Waffeln / <i>Wheat flour for waffles</i> / Karl Tlefenbacher	336
11. Impressum / <i>Imprint</i>	343
12. Eine Fallstudie über Puratos Soft'r Melting Technologie in Brioche / <i>A case study on Puratos Soft'r Melting technology in brioche</i> / Alexia Nys, Stefanie van den Branden, Cécile Petit	344
13. Wie stabil sind Enzyme in fertigen Backwaren? / <i>How stable are enzymes in baked goods?</i> Katrín Reichenberger, Ines Seitzl, Lutz Fischer	346
14. Chemie in Lebensmitteln / <i>Chemistry in food</i> / Klaus Lösche	352
Kommentar / Comment	
15. Virtuelle Welten / <i>Virtual worlds</i> / Klaus Lösche	357
Lesenswert / Worth reading	
16. Praxisorientiertes Fachbuch: Waffeln in ihrer ganzen Vielfalt <i>Practical textbook: waffles in all their diversity</i> / Klaus Lösche	363
Berichterstattung / Reporting	
17. 3. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften / <i>3rd D-A-CH Conference on applied grain sciences</i> / Klaus Lösche	364
18. AGF Tagung mit Blick über den Tellerrand / <i>AGF-Tagung in Detmold</i> / Heike van Braak	366
Aktuelles / Current	
19. <i>The Science of Baking</i> / Die Wissenschaft des Backens / Klaus Lösche	368
20. Aus Wissenschaft und Forschung / <i>From science and research</i>	369
Tagungsankündigung / Meetings	
21. Veranstaltungskalender <i>Cereal Science Events Calendar 2017 - 2021</i>	372