

# DLR | Deutsche Lebensmittel-Rundschau

»	<b>Akzente</b> Noni-Saft, Chiasamen, phytosterinhaltige Margarine, gegrillte Insekten (Meyer)	429
»	<b>Rempes News</b>	432
»	<b>Grenzflächenaktive Biopolymere</b> Emulgatoren als „green ingredients“ (Muschiolik)	434
»	<b>Reformulierung</b> Was ist lebensmitteltechnologisch möglich? (Carle)	445
»	<b>Angewandte Wissenschaft</b> – Verbraucherexposition durch Polyamid-Oligomere in Lebensmitteln (Ulrich et al.)	455
»	<b>Salmonellen, Listerien und Co.</b> Sind bei Kontamination mit diesen Mikroorganismen bei einer Risikobewertung Durcherhitzungshinweise zu berücksichtigen? (Hintermeier/Meyer)	465
»	<b>Verbraucherschutz</b> Fleischproben: von der Probe zum mikrobiologischen Befund (Schütze)	468
»	<b>Veranstaltungskalender</b> (Häseler)	454
»	<b>Forschung aktuell – eine Übersicht</b> Auswahl von Open-access-Publikationen (Killeit)	462
»	<b>Kritzmöllers Warenwelt</b>	466
»	<b>Buchbesprechung</b> Speiseinsekten als Lebensmittel (Rempe)	474
»	<b>Analytik &amp; Co.</b> (Häseler)	475
»	<b>Persönliches &amp; Karriere</b> (Häseler)	477
»	<b>Marktplatz</b>	479
»	<b>Impressum</b>	480

Dieser Ausgabe liegen zwei Beilagen der Philipps-Universität  
Marburg bei.