



5 Magazin

Sensorik

10 Food Safety Standards: Wie viel Sensorik ist gefordert?

Qualität

14 Qualitätssicherung: Wandel von analog nach digital

16 DLG-Studie 2018: Reduktion von Zucker, Fett und Salz

Lebensmitteltechnologie

18 Innovationen Fertigprodukte:

Würzen und Stabilisieren mit neuen Zutaten

20 Entwicklungstrends bei Fertiggerichten und Feinkost

22 DLG-Trendmonitor 2018:

Investitionen und Trends in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Special

25 Anuga FoodTec:

„Orientierung und neue Impulse rund um Ressourceneffizienz“

27 Upcycling in der Lebensmittelproduktion:

Optimale Wertschöpfung durch Aufwertung von Nebenprodukten

28 Aseptische Abfüllung: Baustein für sichere Lebensmittel

30 International FoodTec Award 2018: Ausgezeichnete Innovationen

Verpackung

34 Verpackungen für Fertiggemüse:

Was Fresh-Cut-Produkte sicher macht

36 DLG Innovation Award „Junge Ideen“ 2017: Sichere Salate

Ingredienzien

38 Messe-Rückblick: Natürlichkeit und Gesundheit weiter im Aufwind

Analytik

40 Bildgebende Analyseverfahren:

Wo das menschliche Auge überfordert ist

Veranstaltung

42 Biofach 2018: Next Generation

43 Bio-Branche weiter im Aufwärtstrend

Aus der DLG

44 DLG-Manager Lebensmittelindustrie 4.0

44 Neu: DLG-Qualitätsatlas für Käse

45 Digitale Transformation mitgestalten

46 DLG-Test: Fertiggerichte, Tiefkühlkost, Feinkost,
SB-verpacktes Frischfleisch

48 Essige im Fokus