



5 Magazin

## Sensorik

13 Innovative Messtechnik in der Produktentwicklung:  
Lebensmitteltribologie

## Special: Energieeffizienz

16 Strategien in puncto Energieeffizienz: Von der Kür zur Pflicht  
19 Energie- und Anlagenmanagement:  
Präzises Monitoring erhöht die Effizienz  
20 Professionelle Analyse schafft Einsparpotenziale  
21 Kesseltechnik: Predictive Maintenance für die Molkerei

## Lebensmitteltechnologie

22 Innovationen Fleischtechnologie: Vom Fast Food zum Trend Food  
26 Investition in sichere Fremdkörpererkennung  
28 Cloud-basierte Innovationen für die Nahrungsmittelindustrie  
29 Verarbeitung von Fruchtsäften, Nektaren und Smoothies

## Ingredienzien

30 Mikroverkapselte Vitamine: Anreicherung von Lebensmitteln  
32 Fett-, Salz-, Zucker-Reduktion: Charakter entschlüsseln  
34 DLG-Studie: Reduktion von Zucker, Fett und Salz in Lebensmitteln

## Verpackung

36 Forschungsprojekt QualiMeat:  
Auf dem Weg zur nachhaltigen Fleischverpackung

## Analytik

38 Analyse von Nanopartikeln in Lebensmitteln  
40 Mit Licht und Laser Mikroplastik auf die Schliche kommen

## Veranstaltungen

42 AACHEMA: Forum der weltweiten Prozessindustrie  
43 PotatoEurope: Treffpunkt der Kartoffelprofis

## Aus der DLG

44 DLG-Expertenwissen: Kulturen in Rohwurst und Rohpökelfleisch  
44 Anna Fenkes im DLG-Ausschuss Sensorik  
45 Lebensmittelkennzeichnung leicht gemacht  
46 DLG-Qualitätsprüfung für Schinken und Wurst