

1. Inhalt – <i>Content</i>	232
2. Editorial – <i>Editorial</i>	233

Peer Review

3. <i>Evaluating the influence of sunflower protein on bread – Part II /</i> Beurteilung des Einflusses von Sonnenblumenprotein auf Brot – Teil II / Viktoria Zettel, Sarah Moll, Bernd Hitzmann	234
4. Fachbeirat / <i>Advisory board</i>	243
5. <i>Potential of non-thermal plasma techniques for decontamination of wheat grains for agricultural use /</i> Potenzial von nicht-thermischen Plasmatechniken zur Dekontaminierung von Weizenkörnern für die Landwirtschaft / Jörg Ehlbeck, Henrike Brust, Nicola Wannicke, Uta Schnabel, Mathias Andrasch, Jörg Stachowiak, Jürgen Kolb, Klaus-Dieter Weltmann	244

Wissenschaftliche Publikationen / Publications of science

6. <i>Characterisation of potato protein properties and their influence on gluten-free model bread systems – Part II /</i> Charakterisierung von Kartoffelproteineigenschaften und deren Einfluss auf glutenfreies Brot im Test – Teil II / S.W. Horstmann, O.E. Mäkinen, E. Zannini, E.K. Arendt	256
7. <i>Structural investigations of yeasted wheat dough – the impact of CO₂ and glutathione /</i> Strukturuntersuchungen an Hefeteig – die Auswirkungen von CO ₂ und Glutathion/ Christoph Verheyen	264
8. Sicherstellung der Mischgüte beim Mischen von Feststoffen – Teil 1 / <i>Ensuring the mixing quality when</i> <i>mixing solids – Part I /</i> Ralf Habermann	272
9. Malz: Traditionelles mit Trendcharakter / <i>Malt: Traditional with a trendy character /</i> Thomas Kunte	280

Kommentar / Comment

10. Zum Stand der Wissenschaft in der heutigen Zeit / <i>The state of science at the present time /</i> Mario Jekle	288
11. Impressum / <i>Imprint</i>	291

Berichterstattung / Reporting

12. 4. D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften / <i>4. D-A-CH-Tagung for applied cereal sciences /</i> Alfred Mar	292
13. Max Rubner Konferenz 2018: Fungi and Mycotoxins in Foods / <i>Max Rubner Conference 2018: Fungi and Mycotoxins in Foods /</i> Iris Lehmann	298
14. 69. Tagung für Bäckerei-Technologie / <i>Conference for bakery technology /</i> Klaus Lösche	300

Aktuelles / Current

15. Markt / Entwicklungen / Technologien / <i>Market / Developments / Technologies</i>	302
--	-----

Tagungsankündigung / Meetings

16. Veranstaltungskalender <i>Cereal Science Events Calendar 2018 - 2019</i>	308
---	-----