

## RUBRIKEN

Editorial .....	3
Wissenschaft & Forschung.....	6
Beruf & Karriere .....	58
Weiterbildung & Termine .....	60
Normen & Gesetze .....	62
Wirtschaft & Märkte.....	64
Impressum .....	65
Letzte Seite.....	66

## LP Ausgaben-Special

### GREEN ANALYTICS

<b>Bioplastik - auf den Zahn gefühlt</b> .....	<b>12</b>
Mehr Biokunststoffe bedeuten nicht immer mehr Klimaschutz	
<b>Wie „grün“ geht HPLC?</b> .....	<b>14</b>
Grüne Analytik: Die Stärken der Mikro-LC im Vergleich zur klassischen HPLC	
<b>Nachhaltig und zukunftssicher</b> .....	<b>18</b>
Temperieren mit natürlichen Kältemitteln	

**„Der so genannte Food Fraud oder Lebensmittelbetrug ist ein sehr wichtiges Thema für uns“**

UWE OPPERMANN,  
Markt-Manager Food, Shimadzu Europa

<b>Fluidische Alternative</b> .....	<b>22</b>
Kann die SFC als grüne Technik die HPLC verdrängen?	
<b>Von Zucker und Wasser</b> .....	<b>26</b>
Grüne Zuckeranalytik für Jedermann	
<b>Produkte</b> .....	<b>29</b>

#### LABORTECHNIK

<b>Das Spektrum im Blick</b> .....	<b>30</b>
Marktübersicht: UV/Vis-Spektrometer	
<b>Störungsfrei sondieren</b> .....	<b>34</b>
Prozessoptimierung	
<b>Produktnews</b> .....	<b>37</b>

#### BIO- & PHARMAANALYTIK

<b>Stumme Botschafter</b> .....	<b>40</b>
Krankheitserreger bei Pflanzen mittels VOC-Messung feststellen	
<b>Produktneuheiten</b> .....	<b>43</b>

#### WASSER- & UMWELTANALYTIK

<b>Schnell geklärt</b> .....	<b>46</b>
Einfache und schnelle Klärschlammanalytik mit Mikrowellen-Labortechnik	
<b>Produkte</b> .....	<b>50</b>

#### LEBENSMITTELANALYTIK

<b>Der „Cocktail“ wird immer komplexer</b> .....	<b>52</b>
Sichere und saubere Lebensmittel	
<b>Eine Sacher der Reife</b> .....	<b>56</b>
Moderne Messtechnik für perfekte Früchte	
<b>Produktinformationen</b> .....	<b>57</b>