

- 5 Magazin

Sensorik

- 8 Regionalität: Geschmackssache – Regional sticht Global

Special: Analytik, Kontrolle und Qualitätssicherung

- 10 Chemiker entwickeln neue analytische Methoden gegen Food Fraud
- 12 Automatisierung in der Lebensmittelanalytik:
Roboter im Labor 4.0
- 14 Handling-Roboter fungiert als Helfer im Labor
- 16 Produkt- und Rezepturenentwicklung mittels Laborextrusion

Lebensmitteltechnologie

- 18 Interview: Zukunftsfähige Sortierlösungen
- 20 Verlangen nach Lifestyle-Produkten erschließt Molkereien
neue Möglichkeiten: Der beste Schaum für jeden Zweck
- 22 Ventiltechnik für saubere Prozesse:
Mehr Haltbarkeit durch sichere Medientrennung
- 24 Aus der Praxis: Mehrwert schaffen mit Röntgentechnik
- 28 Intelligente Vernetzung:
Modulare Sicherheitslösung für lebensmittelverarbeitende Maschinen

Verpackung

- 30 „Beyond Juice“: Recyclingfähige Saftflasche aus 100 Prozent rPET

Ingredienzien

- 32 Vegetarische Eiweißalternativen: Vielseitig einsetzbar

Veranstaltung

- 36 BrauBeviale 2019: Zukunftsfähigkeit im Blick

Start-ups

- 40 Food Start-ups: Mit Innovationen punkten

Aus der DLG

- 44 DLG-Trendmonitor 2019: Deutsche Molkereiwirtschaft
- 46 DLG-Think Food: Personalisierte Lebensmittel
- 47 Internationale DLG-Qualitätsprüfung für Molkereiprodukte