

PRODUKTION

- 40** „Raus aus der Nische, hinein in den Erfolg“ – Chancen und Risiken neuer Produkte
Neue Produkte können weggehen wie „warme Semmeln“. Sie können aber auch im Regal liegen bleiben oder die Konkurrenz macht einem das Leben schwer. Der Beitrag zeigt Lösungsansätze aus schweizerischer Sicht.

QUERGESCHAUT

- 58** BrauBeviale 2018
61 Einladung zur 135. Fortbildungstagung der LAG Bayern
62 Qualitätswettbewerb – „Wurst und Fleischprodukte von der Weide“
63 Methoden der Lebensmitteluntersuchung – eine Retrospektive – Teil 13 – Sensorische Analyse

RUBRIKEN

- 69** Impressum
70 Buchtipps
71 Veranstaltungen

TECHNOLOGIE

- 42** Schädlinge in/an Gewürzen und Kräutern – Welche Schädlinge sind es hauptsächlich? Was ist in der Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung in der Gewürzindustrie machbar?
- 45** Mikroverkapselte Vitamine – Anreicherung von Lebensmitteln mittels Wirbelschichttechnologie verkapselte Vitamine sind vor äußeren Einflüssen geschützt und lassen sich optimal in Lebensmitteln weiterverarbeiten.

ÜBERWACHUNG

- 46** Ergebnisse eines überregionalen Listerienumfeldmonitorings
- 49** Spulwurmbefall – Askariden im Ei
- 50** Zoonosenforschung in Deutschland und der One Health-Ansatz
- 52** Next-Generation Sequencing im Nationalen Referenzlabor für Salmonellen
- 55** Histologische Untersuchung zur quantitativen Bestimmung der Gewebekomponenten von Hamburgern