

- 5 Magazin

### **Sensorik**

- 12 Digitalisierung: Lebensmittelsensorik 4.0

### **Lebensmitteltechnologie**

- 14 Innovationen Fertigprodukte:  
Strategien gegen zu viel Salz, Fett und Zucker
- 16 Interview GoodMills Innovation
- 18 Individuelles Frosten vom Stückchen bis zum Würfel
- 21 Produktion von Chips, Saft und Algen:  
Prozessoptimierung durch gepulste elektrische Felder

### **Special: Verpackung**

- 22 Kompostierbare Folien: Schluss mit „Ex und Hopp“
- 24 Interview Bio4Pack GmbH
- 25 Interview Gerhard Schubert GmbH
- 28 Umweltschutz: Nachhaltige Verpackungsvielfalt
- 30 Circular Packaging

### **Ingredienzien**

- 32 Zuckerreduktion: Weniger ist mehr
- 34 Hydrokolloide: Optimales Zusammenspiel
- 35 Grundsatzvereinbarung zwischen Politik und Wirtschaft:  
Nationale Reduktionsstrategie für Fertiggerichte

### **Hygiene**

- 36 Hygienic Design: Höhere Prozesssicherheit

### **Veranstaltungen**

- 40 POWTECH 2019: Mechanische Verfahrenstechnik für Megatrends  
von morgen
- 42 Health Ingredients Europe 2018:  
Von Sportlernahrung bis zur Darmgesundheit

### **Aus der DLG**

- 44 Food Authentizität: Hightech-Betrug auf dem Vormarsch
- 46 DLG-Arbeitskreis Verpackung: Fortschritt im Fokus
- 47 Qualitätsprüfungen für Fertiggerichte, Feinkost & SB-Frischfleisch
- 49 DLG aktuell