

5 Magazin

## **Sensorik**

10 DLG-Trendmonitor Lebensmittelsensorik 2019

## **Special: „Ingredienzien“**

12 Die Suche nach alternativen Zutaten schreitet voran:  
Neuer Zucker und Fettersatz gefunden?

15 „Süße“ Kulturen als Zuckerzusatz

16 Mehr Qualität und bewussteres Essen

18 Gebäcke: Präbiotische Fasern zur Zuckerreduktion

## **Lebensmitteltechnologie**

20 Neuheiten Backwarentechnologie: Bäckerei 4.0 ist das Ziel

22 Interview Zeppelin

24 Automatische Etikettierung am Förderband:  
Vom Mehl bis hin zur Waffel

## **Verpackung**

26 Multivac erweitert X-line Portfolio um neuen Traysealer

27 Ernährung 4.0: Digitalisierung in der Lebensmittelindustrie

28 Selbstregelnde Vakuumpumpe hilft Energiesparen

## **Hygiene**

30 Reinigungsmittel in der Lebensmittelindustrie:  
Zwischen Leistungsfähigkeit, Wirtschaftlichkeit und Ökologie

## **Analytik**

34 Texturanalyse: Reformulierungen und Veganes erweitern  
das Einsatzspektrum

## **Veranstaltungen**

36 Food Supply Chain: Think Food. Think Digital.

37 Next Steps Industrie 4.0: Die digitale Zukunft gestalten

38 IFFA 2019: Tradition trifft Hightech

39 Neuheiten auf der IFFA: Impulsgeber für die Branche

## **Aus der DLG**

44 DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2019

47 Back- und Süßwaren im DLG-Test

49 DLG-aktuell