

Inhalt

- Schwerpunkt: Inspektions-/Messtechnik**
- 4 Fremdkörpern und Verpackungsmängeln mit Scan-, Signal-, Sortiersystemen auf der Spur
- 10 Wissenschaft:**
Tropanalkaloide:
Teil 1 – Über 200 Arten dieser natürlichen pflanzlichen Giftstoffe sind bekannt
- 18 An sechs EU-Unis zum Master „Food Systems“
- 19 Novel Food Verordnung macht Weg frei für Insekten als Nahrungsmittel
- Interview:**
- 20 Volkhard Schafflick, Vertriebsleiter Kohlhoff Hygienetechnik GmbH:
„Für Bequemlichkeit ist kein Platz:
Technik muss die Hygienestandards sicherstellen“
- Aktuelles**
- 22 „Internet-Pranger“ für sündige Lebensmittel-Betriebe ist Gesetz
- 23 News kompakt
- Berufskleidung:**
- 24 Perfekt gepflegte Berufstextilien sind in der Wurstproduktion Pflicht
- 25 Den Wiedererkennungswert und das „Wir-Gefühl“ steigern
- Praxis:**
- 26 Keime in der Luft und auf Oberflächen
im laufenden Betrieb mit UVC-Strahlung erstickt
- 27 Reinigung 4.0 für Fleischverarbeitung
- Fachforen/Messen:**
- 28 Fresenius-Praxistage: Ganzheitliches Allergenmanagement
entlang gesamter Lieferkette für Lebensmittel nötig
- 29 Nährwertkennzeichnung: Europäische Lösung gefordert
- 30 IFFA: Aus vielen Mosaiksteinen entsteht die „Smart Meat Factory“ der Zukunft
- Produkte & Partner:**
- 32 Sterilisieren und entkeimen mit infrarotem Licht
- 33 Rohre an Produktions- und Abfüllanlagen leichter reinigen
- Veranstaltungen:**
- 34 Grundkurs in Hygienic Design
- 35 Biogene Schadstoffe im Fokus