

1. Inhalt – Contents	162
2. Editorial – Editorial	163

Peer Review

3. Trypsin-Inhibition Activity in Triticale Varieties from Austria / Trypsininhibitor-Aktivität in Triticale-Sorten aus Österreich / Maxi Fröhlich, Lisa Call, Elisabeth Reiter, Clemens Flamm, Stefano D'Amico	164
4. Fachbeirat / <i>Advisory board</i>	171
5. Effect of leavening acids on the texture of sponge cakes using carbon dioxide measurement / Effekt von Triebmittelsäure auf die Textur von Biskuitkuchen mittels Kohlenstoffdioxidmessung / Salma Megdiche, Catherine Loisel, Nesrin Hesso, Luc Guihard, Fanny Nguyen, Emmanuel Martins, Alain Le-Bail	172

Kommentar / Comment

6. Systemrelevant – weil wir die cereal technology benötigen/ Systemically relevant - because we need cereal technology / Klaus Lösche	184
--	-----

Wissenschaftliche Publikationen / Scientific publications

7. Ergot: From witchcraft to biotechnology – Part 3 / Mutterkorn: von Hexerei zu Biotechnologie – Teil 3 / Rolf Steinmüller	186
8. Formation and conversion of taste-active compounds in sourdough bread production/ Bildung und Umwandlung geschmacksaktiver Verbindungen in der Sauerteigbrot-Herstellung/ Michael Gänzle	194
9. Beta-Glucan-Gerste als Rohstoff für Lebensmittel – Teil 2 / Beta-glucan-barley as a raw material for food- Part 2 / Karin Dieckmann	206
10. Sensorische Untersuchungen von Weizenkleingebäcken / Sensory analysis of wheatbased small bakery products / Imke Matullat	210
11. Teigdichte und Gase in Teigen – Teil 2 / Dough density and gases in dough – Part 2 / Horst Rudolph	218
12. Bakery Products supplemented with raw Chia – Part 2/ Backwaren angereichert mit rohem Chia – Teil 2 / Monica Mburu, Viktoria Zettel, Bernd Hitzmann	226

Aktuelles / Current

13. Markt / Entwicklungen / Technologien / Market / Development / Technologies	233
--	-----

Tagungsankündigung / Conference Announcements

14. Veranstaltungskalender / Cereal Science Events Calendar	236
15. Impressum / Imprint	239