

# CC GREEN Scanauftrag



**Auftragsnummer:** ZBMED-BN201224607-4

**Auftragsdatum:** 24.12.20 - 06:03

---

**Signatur:** Z 7865

**Title:** Ernährung aktuell

**ISSN:** 1866-6787

**Erscheinungsjahr:** 2020

**Erscheinungsort:** Lampertheim

**Band Heft:** 31(N / D)

**Bitte Inhaltsverzeichnis scannen!**

Inhalt	Seite
Präventionsangebote und Versicherungsleistungen der gesetzlichen Unfallversicherung für Lebensmittelbetriebe .....	4
Neue Software-Lösung für die Lebensmittelindustrie .....	9
Eine nachhaltige Nahrungsmittelversorgung durch Volsynthese von Kohlenhydraten .....	10
„NaReLe“: Nachhaltige Resonanzräume in der Lebensmittelindustrie ....	13
Future Food. Essen für die Welt von Morgen Teil 3: Wählen – Der Supermarkt der Zukunft .....	14
Hygiene auf hohem Niveau: Mobiler Reinigungsroboter für die Produktion.....	15
NEOFOGG®: Desinfektion mit System .....	16
Neue EHEDG-Testmethode zum Nachweis der Reinigbarkeit von offenen Systemen .....	18
Geflügelfleisch im Schlachtprozess mit dem Laser desinfizieren .....	20
Überlistungssichere Hygienelösungen für Lebensmittelverarbeiter .....	21
Lebensmittelsicherheit und HACCP: So können Unternehmen Prozesse optimieren .....	22
Inaktivierung von Norovirus-Surrogat, Bakteriensporen und Bakterien durch Wasserstoffperoxid (kaltvernebelt).....	24
Sichere Lebensmittel durch kontrollierte Prozesse: Was Managementsysteme leisten .....	27

## EINBLICK

## HYGIENE

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Blausäure in Aprikosenkernen und Rotschimmelreis in Nahrungsergänzungsmitteln .....	28
Die „Nulltoleranz“ für Salmonellen in SGDT-Teewürsten ist ohne Evidenz und somit nicht gerechtfertigt!.....	30
Zusammenhang zwischen Mutterkornbesatz und Ergotalkaloiden .....	32
Vorstellung der NEOGEN's Soleris® Next Generation.....	38
Analyse von Fett in Milch .....	40
Nachweis von Schafskäse in Bifteki .....	42
Nukleinsäuren aus Lebensmitteln isolieren – schnell und zuverlässig mit Maxwell® .....	45
Acrylamidgehalte in Lebensmitteln .....	46
Online-Temperaturmonitoring zur Entlastung der Kontrollinstanzen .....	47
Lebensmittelanalyse Gewürze und Kräuter – gestreckt, verunreinigt oder doch ganz pur? .....	48
Nicht die üblichen Verdächtigen: 3 Lücken in Ihrem Umgebungsmonitoring.....	50
Nutri-Score: Nach Schaffung von Rechtssicherheit ist Anpassung an europäische Ernährungsempfehlungen der nächste Schritt .....	52
Reduktionsstrategie: Experten bestätigen Erfolg der freiwilligen Vereinbarungen .....	53

Inhalt	Seite
Sicher und in gleichbleibender Qualität produzieren Pumpen und Kompressoren für die Lebensmittelbranche.....	54
Effektive Filterlösungen erhöhen die Produktqualität und die Sicherheit der Mitarbeiter .....	55
Wasserqualität auf höchstem Niveau.....	56
Druckwechseltechnologie – Produktschonende Pasteurisierung flüssiger Produkte .....	59
Armaturen aus Edelstahl für die Lebensmittelindustrie.....	60
Zulassungsverfahren von gentechnisch veränderten Organismen (GVO).....	62

## TECHNOLOGIE