

5 Magazin

Sensorik

10 Zuckerreduktion: Süße – braucht es dafür Zucker?

Special: Robotik

12 Roboter für die Produktion: Eine neue Klasse zieht ein

15 Roboter in der Sekundärverpackung: Schnelles Sextett in der Molkerei

17 GoodMills: Neustart in der Sackpalettierung

Lebensmitteltechnologie

20 Tiefgekühlte Fertigprodukte:

Verpacken und Kühlen mit mehr Nachhaltigkeit

22 Kühlcontainer mit CO₂-Schnee: Perfekt gekühlt in den Supermarkt

24 Verbundkälteanlage für Fleisch:

Tiefkühlen ohne Zwischenabtauung

26 Doppelwellenmischer bei der Müsliriegelherstellung:

Cerealien schonend verfeinern

28 Sauber bis in den letzten Winkel: Reinigung von Horizontalmischern

Ingredienzien

30 Eisstrukturierende Proteine:

Qualität von Speiseeis mit Methoden der Natur sichern

Analytik

32 Sensorkonzepte: Instabile Lebensmittelstrukturen im Fokus

34 Listerien: Indikatoren für Hygiene

Verpackung

36 Nachhaltigkeit:

Schur Flexibles setzt auf schonenden Umgang mit Ressourcen

Veranstaltungen

38 DLG-Food Industry: Digitale Prozesse stärker verzahnen

40 ProSweets Cologne 2020: Gesunde Nachhaltigkeit

Aus der DLG

44 Food Industry Technology Show Korea: Premiere 2020

45 DLG-Expertenwissen: Intelligente Verpackungen

46 DLG-Think Food: Personalisierte Lebensmittel

46 Hygiene, Listerien & Co

47 Internationale DLG-Qualitätsprüfung für Fertiggerichte,
Feinkost & SB-Frischfleisch