

1. Inhalt – Content	2
2. Editorial – Editorial	3

### Peer Review

---

3. Lactic acid bacteria fermentation of milling by-products / Fermentation von Beiprodukten der Müllerei durch Milchsäurebakterien / Denise Christina Müller, Felix Stoepplmann, Mathias Kinner, Corinne Gantenbein-Demarchi, Susanne Miescher Schwenninger	4
---	---

### Wissenschaftliche Publikationen / Publications of science

---

4. Potential applications of phytases in processing, manufacturing and preparation / Potenzielle Anwendungen von Phytasen in Verarbeitung, Herstellung und Zubereitung / Sabrina Feitosa, Ralf Greiner	12
5. Überwachung und Regelung der Gare / Monitoring and regulation of mellowness / Abdolrahim Yousefi Darani, Olivier Paquet-Durand, Florian Hecker, Viktoria Zettel, Bernd Hitzmann	24
6. Fachbeirat / <i>Advisory board</i>	31
7. Beta-Glucan-Gerste als Rohstoff für Lebensmittel / Beta-glucan-barley as a raw material for food / Mathias Stanierowski	32
8. Gleichgewichtsfeuchte: Neuartiger Ansatz zur Prozess- und Produktoptimierung / Equilibrium moisture: Novel approach for the optimization of process and product / Klaus Lösche	36
9. Ergot: From witchcraft to biotechnology – Part 2 / Mutterkorn: Von der Hexerei zur Biotechnologie – Teil 2 / Rolf Steinmüller	46

### Berichterstattung / Reporting

---

10. Die Neuerungen der betrieblichen Altersversorgung / Innovations of the company pension / Paul Wessling	52
11. Bühler positioniert sich stark / Bühler positions itself strongly / Klaus Lösche	54
12. Blick auf sensorische Qualitätsbestimmung / View of sensory quality assurance / Klaus Lösche	60

### Kommentar / Comment

---

13. Zwischen Büllerbü und Hightech/ In between Büllerbü and Hightech / Klaus Lösche	66
---	----

### Aktuelles / Current

---

14. Markt / Entwicklungen / Technologien / Market / Developments / Technologies	74
---	----

### Tagungsankündigung / Meetings

---

15. Veranstaltungskalender / Cereal Science Events Calendar	78
16. Impressum / Imprint	79