### 5 Magazin

#### Sensorik

11 Sensorische Produktforschung:Mit digitaler Brille in virtuelle Konsumwelten

## Special Hygiene

- 14 Vollautomatische Füller- und Tankreinigung:Neue Einsatzgebiete für Roboter
- 17 Mobiler Reinigungsroboter für die Produktion
- 19 Konzepte für die Oberflächenreinigung: Der optimale Druck gegen Viren und Keime
- 21 Entkeimungsmodul für die Lebensmittelherstellung: Sichere Luft mit UVC

### Lebensmitteltechnologie

- 22 Fleischtechnologie für Handwerk und Industrie: Wenn der Wolf von selbst läuft
- 25 Neuheiten für das Füllen, Portionieren und Verpacken: Schneller, flexibler, nachhaltiger
- 28 Schneidemaschinen: Flexibilität und Qualität für Handwerk und Industrie

# Verpackung

- 30 Frische Fische Globaler Standard für mehr Transparenz
- 31 Mit künstlicher Intelligenz Lebensmittel retten
- 32 Nachhaltige Lösungen: KHS fördert geschlossenen Kunststoffkreislauf
- 34 DLG-Verpackungsprüfung:Besonderheiten bei der Kennzeichnung von Cerealien

### Veranstaltungen

38 Anuga FoodTec 2021: Individuelle Verpackungs- und Abfüllprozesse im Lebensmittel- und Getränkesektor

### Ingredienzien

- 40 Gewürze für Rubs, Marinaden und Mops
- 42 Allergenanalytik: Methoden zum Spurennachweis

### Aus der DLG

- 45 Kann Künstliche Intelligenz neue Wege in der Arbeitswelt weisen?
- 47 DLG-Qualitätsprüfungen: Fleischerzeugnisse im Test