

Inhalt	Seite
Top-Einkäufer planen Besuch der Anuga fest ein .....	3
Untersuchung und Optimierung von alternativen Herstellungsmethoden für den Aromastoff Vanillin .....	4
Der DVAI stellt vor: AROMAWissen – kompakt „Aromen auf dem Etikett verstehen“ .....	6
Ackerbohnen als Lieferant von funktionellen Proteinen .....	8
Flexible Verfahren zur zukünftigen Deckung des Proteinbedarfes aus Magdeburg .....	9
Alternative Proteinquellen: Nachhaltig, gesund und künftig unverzichtbar .....	12
Verein „Food for Biodiversity“: Ein Bündnis für Biologische Vielfalt .....	14
Nahezu automatisiert: Lebensmittel .....	16
Kreislaufwirtschaft: Apfelmüll als neue Quelle für Nutraceuticals .....	18
Desinfektionsroboter: Mehrwert durch Kopplung an Gebäudedaten .....	20
Verschleißfreie Pendeldüse Stadiko PD-25 .....	21
Wer sind wir und was machen wir? .....	22
Der Fachkreis Lebensmittelhygiene – Netzwerkbildung für mehr Lebensmittelsicherheit .....	24
Worauf Sie sich verlassen können .....	25
Bekämpfung von Schadinsekten helfen kann .....	26
Bis zu 60 % Energiekosten senken mit NEXT-Technologie Schaumreinigungsanlagen .....	27
Hygienic Design für Normelemente .....	28
Schrauben und Muttern in Hygienic Design .....	29
Effiziente adaptive CIP-Tankreinigung .....	30
Füllstandmessung nach Maß für vielfältigste Einsatzbereiche .....	33
Essenz der Schokolade entschlüsselt: Forscherinnen entwickeln Aromakit für Kakao .....	34
Kakao-Fehlaromen sicher erkennen – Nicht nur für Schokoladenfans relevant .....	36
Veränderungen im Aromastoffspektrum von Kakaobohnen durch Aromatisierung im Whiskyfass .....	38
Den Ursachen auf der Spur: Bitterstoffe in fermentierten Milchprodukten reduzieren .....	40
<i>Bacillus cereus</i> – Gefahr und Risiko .....	42

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Schwefeldioxidgehalt in Trockenfrüchten und Kennzeichnung der Zutaten in Nuss-Frucht-Mischungen – immer korrekt? .....	44
schuett colonyQuant automatisches Kolonienzählgerät .....	47
Produktgerechte, aufmerksamkeitsstarke Kennzeichnung .....	49
Einweg oder Mehrweg – beim Außer-Haus-Verzehr gibt's bald beides .....	50
Neue Grenzwerte für Blei und Cadmium in Lebensmitteln .....	51
Jetzt kommt die Wanderheuschrecke auf die Teller .....	51
Studie zum Kindermarketing – Foodwatch führt Scheindebatten .....	52
Erfolgsfaktoren beim Robotereinsatz in der Lebensmittelbranche .....	54
Zertifizierte Spezienschmierstoffe für maximale Verbrauchersicherheit .....	58
Kabel und Steckverbinder EHEDG-konform .....	59
Hanf, CBD, THC und die Lebensmittelsicherheit .....	60
Innovationen im Lebensmittelrecht: Uni Bayreuth untersucht Reformbedarf im Kontext von Gesundheits- und Umweltschutz .....	63
Europäischer Gerichtshof .....	64