

| | |
|--------------------------|-----|
| 1. Inhalt – Contents | 114 |
| 2. Editorial – Editorial | 115 |

Peer Review

| | |
|--|-----|
| 3. Improvement of whole wheat dough and bread qualities with hydrocolloids / Verbesserung der Qualität von Vollkornteig und Brot durch Hydrokolloide / Lauren Tebben, Gengjun Chen, Michael Tilley, Yonghui Li | 116 |
| 4. Fachbeirat / <i>Advisory board</i> | 129 |

Wissenschaftliche Publikationen / Scientific publications

| | |
|--|-----|
| 5. Gerste als Brotgetreide / Barley as a bread cereal / Marlies Walter, Viktoria Zettel | 130 |
| 6. Zitronen-Baiser: Herstellung, Reaktionen und Wechselwirkungen / Lemon meringue: production, reactions and interactions / Klaus Lösche | 138 |
| 7. Application of the Brabender GlutoPeak on waffle flours / Anwendung des Brabender GlutoPeak auf Waffelmehle / Emmerich Haimer, Zuleyka Rodriguez Gutierrez, Markus Löns | 146 |

Berichterstattung / Reporting

| | |
|---|-----|
| 8. Ackerbohnen im Brot / Field beans in bread / Viktoria Zettel | 158 |
| 9. Aktion Eiweißbrot startet Backversuche / Protein campaign starts baking trials / Carola Blessing | 160 |
| 10. WIG erstmals als Online-Edition / WIG for the first time as an online edition / Viktoria Zettel | 162 |

Aktuelles / Current

| | |
|--|-----|
| 11. Markt / Entwicklungen / Technologien / Market / Development / Technologies | 164 |
|--|-----|

Tagungsankündigung / Conference announcements

| | |
|---|-----|
| 12. Veranstaltungskalender / Cereal science events calendar | 168 |
| 13. Impressum / Imprint | 171 |