

5 Magazin

Sensorik

10 Aromen: Schnüffeln oder trinken?

Special Ingredients

12 Funktionelle Inhaltsstoffe für die Optimierung des Nutri-Scores

16 Innovative Zutaten ebnen den Weg für das „neue Normal“:
Genuss mit Funktion

18 Tierfutterherstellung: Foodtrends als Spiegelbild

Lebensmitteltechnologie

20 BlueMilk: Auf der Suche nach Systemeffizienz

22 Redox-Entsalzungsverfahren: Weniger Salz, mehr Eiweiß

24 Wie Molkereien den CO₂-Fußabdruck von Verpackungen reduzieren

26 Wachstumsmarkt Immungesundheit: Haferdrinks mit mehr Power

28 Gefriertrocknung: Schaumige Versuchungen

Verpackung

30 Verschluss auf Basis der Saugsiegel-Technologie:
Riegel umweltfreundlich verpacken

32 Branchentreff Fachpack: Erfolgreicher Re-Start

Hygiene

36 Ultraschall-Technologie: Vermeidung von Biofilm & Co

Analytik

38 Fremdkörperdetektion: Schutz von Mensch und Maschine

Qualität

40 Movi-Q: Weniger Ausschuss

Messe

42 Anuga FoodTec 2022: Smart Solutions – Higher Flexibility

44 ProSweets Cologne 2022:
DLG rückt Nachhaltigkeit und Personalisierung in den Fokus

Aus der DLG

46 DLG-Innovation Award „Junge Ideen“: Neue Ideen für die Praxis

48 Internationale DLG-Qualitätsprüfung für Milch und Milcherzeugnisse

49 Bundesweinprämierung 2021