

Inhalt

- 4** **Titelstory: Hygiene-Pumpen**
NOTOS Schraubenspindelpumpe
fördert „märchenhaft“ hygienisch und effizient
- 6** **Schwerpunkt: Berufskleidung**
Berufskleidung im Hygiene-Design
soll Lebensmittel und Mitarbeiter schützen
- 10** **Wissenschaft**
Lebensmittelallergie auf Leguminosen
Teil 4.2: Die Lupine – eine wertvolle „heimische Soja“ mit Gefahrenpotenzial
- 19** Membranverfahren sollen Bitterlupinen genießbar machen
- 20** KIT: Mit Sonnenlicht schädliche Hormone aus Trinkwasser eliminieren
- 21** Schnelltest der Uni Bayreuth erkennt Qualität und Echtheit von Olivenöl
- 22** **Interview**
Dr.-Ing. Diana Wolf und Matthias Zoch (MEWA):
„Zertifiziert gepflegte Berufskleidung
ergänzt das betriebliche HACCP-Konzept perfekt“
- 24** **Aktuelles**
News kompakt
- 25** Trinkwasserkontakt-Materialien: Neuregelung in Kraft
- 26** **Werksreinigung**
Ideen-Workshops als Innovationsmotor in der Werksreinigung nutzen
- 27** „Ex“ sorgt in der Haferverarbeitung für Sauberkeit und Explosionsschutz
- 28** **Luftentkeimung**
Von Filterstufe bis Förderung: Worauf bei der Luftreiniger-Wahl zu achten ist
- 29** Viren bekämpfen mit LED-Röhren ohne schädliche UV-C-Strahlung
- 30** **Schädlingsbekämpfung**
Der „grüne Weg“: Schädlinge im Container bio-konform bekämpfen
- 31** Mit smarten Fallen und Cloud-Vernetzung dem großen Krabbeln auf der Spur
- 32** **Qualitätsmanagement**
„Künstliche Intelligenz“ macht eine zuverlässigere Qualitätssicherung möglich
- 33** **Fachforen/Messen**
Food Safety Kongress: „Im Lebensmittel-Krisenfall Offenheit demonstrieren“
- 34** **Produkte & Partner**
Ecolab übernimmt vanBaerle Hygiene
- 35** Zwei Neue für mehr Hygiene und Haltbarkeit
- 36** Schneller Weg zum ESD-Boden
- 37** Moderne Schnellkupplungslösungen erlauben SIP und CIP
- 38** **Veranstaltungen**
Lebensmittelsicherheit bis HACCP
- 39** Hygienic Design in der Praxis