

Inhalt	Seite
FRUIT LOGISTICA 2022: Neue Zugangsregelung .....	3
Neu denken – auf Basis aller zur Verfügung stehenden Informationen .....	4
Unternehmen nachhaltig gestalten – aktiv & strukturiert mit dem ZNU-Standard .....	8
Die externe Prüfung des ZNU-Standards .....	10
Schaufenster Bioökonomie: Altbackwaren als Basis für Biokunststoffe und die chemische Industrie .....	11
Lila Tomaten durch Farbstoff aus der Roten Beete .....	12
Warum eine lebendige Lebensmittelsicherheitskultur heute sein muss .....	14
Lebensmittelbetriebe müssen die Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen überwachen .....	16
Lebensmittelsicherheitskultur – Erfahrungsbericht nach 6 Monaten IFS-Einführung .....	18
Hygienisch einwandfrei? .....	19
Validierung aseptischer Abfüllmaschinen – VDMA-Fachverbandsschrift überarbeitet .....	20
Keime müssen draußen bleiben! .....	22
Fortschritte in der automatisierten Analyse von Whisky-Aromakomponenten .....	24
Lebensmittelbetrug bei Fleischerzeugnissen und Honig untersucht .....	25
Wildpilze noch immer strahlenbelastet .....	26
Nahrungsmittelallergien: Forschungsgruppe will Sicherheit von Patienten weiter erhöhen .....	27
CAQ-Software sorgt für Auskunftsfähigkeit im Audit .....	28
Lebensmittelchemikertag präsentiert neue Ansätze in der Analytik .....	30
Zwergsteinbrand an Weizen: Neue Nachweismethoden zur Kontrolle, Eindämmung und Resistenzzüchtung .....	33
Mehr als jeder zweite Erwachsene in Deutschland ist mit Vitamin D unterversorgt .....	34
Aktualisierung der empfohlenen Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln .....	35
Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln – ein Problem für unsere Gesundheit? .....	36

## EINBLICK

## HYGIENE

## ANALYTIK

## LEBENSMITTELVERBAND DEUTSCHLAND

**TECHNOLOGIE**

**RECHT**

**Inhalt**

**Seite**

Weniger Lebensmittelverschwendung durch Plattformgedanke und den Einsatz Künstlicher Intelligenz .....	38
So reduziert Künstliche Intelligenz Lebensmittelüberschüsse und senkt Kosten .....	41
EVAREST: Ein Datenökosystem für die Lebensmittelproduktion .....	42
Digitalisierung in der Lieferlogistik: Handliche Helfer für mehr Effizienz .....	45
Maximale Präzision bei Frischpack: Jetzt werden sogar die Löcher im Käse erfasst .....	46
Informationstechnologien in der Lebensmittelbranche .....	48
Xtreme Lebensmittelsicherheit .....	51
Das Projekt SiLKe bringt mit der Blockchain-Technologie Vertrauen und Transparenz in die Lebensmittelkette .....	52
ProChile launcht die Plattform Global X .....	55
Technologiepartner für Industrie 4.0: Schneider Electric .....	56
Mehr Sicherheit in der Lebensmittelindustrie. Die ENFIT-bulkvision Blockchain Cloud Technologie sorgt für eine transparente Supply Chain .....	58
Einer für alles: Die Dokumentenflut mit winweb-food digitalisieren und kontrollieren .....	62
Gebündelte Expertise für die Digitalisierung der Lebensmittelindustrie sitzt in Lemgo .....	64
Die Glaskugel für Lebensmittelprozesse .....	68
Bekämpfung unlauterer Handelspraktiken in der Lebensmittellieferkette: Ergänzende gesetzliche Regelung in Kraft getreten .....	70
Marktcheck der Verbraucherzentralen zeigt: Viele Produkte mit Vitamin D ohne Erlaubnis im Handel .....	72