

Inhalt	Seite
Getreidelagerung: Naturstoffe wirksamer als chemische Insektizide .....	3
Exotisches Obst und Gemüse könnte durch den Klimawandel teurer werden .....	4
Geprüfter Industriemeister Fachrichtung Lebensmitteltechnik IHK .....	5
Nicht hemmen lassen – wie sich das Lebensmittelhandwerk zukunftsfähig macht .....	6
Mehr als eine halbe Million Betriebe unangekündigt überprüft – Betriebshygiene häufigster Grund für Beanstandungen .....	8
Antimikrobiell wirksame Glas- und Basaltfasern gegen Bakterien und Pilze – Mögliche Anwendungen im Lebensmittelbereich? .....	9
Erste europäische und internationale Leitlinie – Food Safety in der Supply Chain. ....	12
Die neue Version 7 des IFS Food Standard – alles zu Neuerungen, Vorteilen und Trainings .....	14
Reduktion von Keimen in Krankenhäusern mittels Plasma .....	15
Tierarzneimittelrückstände in Lebensmitteln .....	17
Das HACCP-Konzept mit Software umsetzen .....	20
Oecotrophica-Preis 2020: Herausragende Abschlussarbeiten im Bereich Ernährung ausgezeichnet .....	22

## **EINBLICK**

## **HYGIENE**

## **ANALYTIK**

	Inhalt	Seite
<b>TECHNOLOGIE</b>	Schüttguteigenschaften verstehen, messen und anwenden .....	24
	Pneumatische Klopfer von singold: kraftvoll gegen Störungen im Materialfluss .....	27
	Unsicherheit reduzieren, sicher produzieren .....	28
	Modularer und multifunktionaler Hordentrockner .....	30
	Energieeffizient, flexibel & wartungsfreundlich – Mehrband-Trockner-Kühler Kombinationen von stela Laxhuber, Massing .....	32
	Echtermann <sup>®</sup> , Innovation aus Tradition .....	34
	<b>RECHT</b>	Neuer Schub für den Binnenmarkt? .....
	Insektenhaltige Lebensmittel: Lücken bei Allergenkennzeichnung und Zubereitungshinweisen .....	38