

5 Magazin

Sensorik

10 DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2021

Lebensmitteltechnologie

12 Alternative Proteine: Auf dem Luftkissen in die Kälte
14 Schüttgut-Technologie: Auf die richtige Dosierung kommt es an
16 Getreide- und Mehlqualität: Auf Nachhaltigkeit getrimmt
18 Qualitätssicherung von Backwaren durchgängig automatisieren
20 Backwarentechnologie: Roboter für „kugel“-sichere Präzision
22 Getrocknete Milchkonzentrate

Verpackung

24 Unkonventionelle Etikettierlösung: Attraktiv und nachhaltig
26 Flender und Schaeffler: Verpackungssystem für Großlager
26 Premier Tech und Bühler: Vollautomatische Verpackungsanlagen
28 Sappi und HP Indigo: Mehr Papier für flexible Verpackungen

Intralogistik

30 Intralogistik: Mehr Features für sichere Manöver

Ingredients

32 Ballaststoffe: Geringe Mengen mit großer Wirkung
34 Bio-Trends 2021

Analytik

36 PFAS-Analytik: Bodensee-Fisch belastet?

Qualitätssicherung

38 Mikrowellenhitze: Frische Fertiggerichte sicher haltbar machen
40 Metalldetektion: Von oben alles fest im Blick

Qualität

42 Market Research: Erfolgreich neue Wege gehen

Aus der DLG

44 DLG-Think Food: Die Zukunft der Ernährung im Blick
45 Dialogforen: Expertise gefragt!
46 Internationaler DLG-Sensorik Award für Jule Flottmann
47 Call for Papers: Innovation Award „Junge Ideen“
47 DLG-Sensorikmanager Junior
48 DLG-Qualitätsprüfung Back- und Süßwaren