

Inhalt	Seite
Oleogele stellen eine Alternative zu festen Fetten mit hohem Anteil gesättigter Fettsäuren dar – eine Bestandsaufnahme .....	3
Kritische Würdigung der Bewertungspraxis nach Artikel 14 Absatz 3 und 6 .....	6
Chancen der Lebensmittelwirtschaft durch Wandel hin zu einem mündigen Verbraucher .....	8
Geprüfter Industriemeister Fachrichtung Lebensmitteltechnik IHK .....	9
INSECTA® 2021 .....	10
Schädlinge und Klimawandel .....	11
Unternehmen vertrauen auf digitale Komplettlösungen .....	14
Desinfektionsmittel in Schlagsahne und Pangasius-Fisch .....	16
Systemlösung Schaumreinigung .....	17
Hygienebänder für die Lebens- und Nahrungsmittelindustrie .....	18
Deutschland und Marokko: Gemeinsam für sichere Lebensmittel .....	19
Methoden der Polymerase-Kettenreaktion zum Nachweis von Pathogenen in Lebensmitteln .....	20
Zertifizierungsstandards in der Lebensmittelindustrie .....	24
„Beispiel Listeriose: Erbgutanalyse mit Next Generation Sequencing zur Rückverfolgung von Erregern“ .....	25
Limbach Analytics steht für partnerschaftliche Zusammenarbeit und hochwertige Laboranalytik .....	27
Wie allergen sind essbare Insekten? .....	28
Fälschung bei Oregano .....	29
Die Problematik und Entstehung von allergenen Cross-Contact Einträgen .....	30

## EINBLICK

## HYGIENE

## ANALYTIK

**LEBENSMITTELVERBAND  
DEUTSCHLAND**

**TECHNOLOGIE**

**RECHT**

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Monitoringergebnisse der Reduktionsstrategie: Branche hält Versprechen .....	32
Lebensmittelverband begrüßt Bekenntnis der Kommission zur besseren Rechtsetzung .....	33
Selbstverpflichtung für Lebensmittelwerbung erweitert .....	34
Kalkulation, Simulation und Digitale Zwillinge von Verarbeitungsanlagen für Lebensmittel .....	35
Filtration in der Produktion von Speiseölen und -fetten .....	40
Lebensmitteltaugliche Verkapselung von bioaktiven Stoffen: Die PGSS-Technologie .....	42
Ein neuer Ansatz zur Luftdesinfektion auf Basis der elektrochemischen Totaloxidation .....	44
Der Einsatz von großen Kaltwasserspeichern in der Industrie .....	46
Verbesserung der Energieeffizienz in der Kühlkette des Lebensmittelsektors .....	51
Trockenfrüchte im Ionenwind .....	53
Interview – Dustin Dahlmann .....	54
OLG Karlsruhe: Deutscher Balsamico lehnt sich nicht in unzulässiger Weise an „Aceto Balsamico di Modena“ an .....	56