

1. Inhalt – Contents	58
2. Editorial – Editorial	59

### Peer Review

---

3. Influence of particle size on baking properties hard wheat flour / Einfluss der Partikelgröße auf die Backeigenschaften von Hartweizenmehl / Anu Suprabha Raj, Randall Martin, Baheeja Zaitoun and Kaliramesh Siliveru	60
4. Fachbeirat / <i>Advisory board</i>	69

### Wissenschaftliche Publikationen / Scientific publications

---

5. V-amylose complexes: structure, morphology, properties and potential uses / V-Amylose-Komplexe: Struktur, Morphologie, Eigenschaften und potenzieller Einsatz / Pedro Maldonado-Alvarado, Cristian Almeida, Diana Toapanta, Kevin Nicolalde, Shirley Inguillay and Katty Ramirez	70
6. Effect of vacuum pasteurization on properties of flax seed flour/ Effekt der Vakuumpasteurisation auf die Eigenschaften von Leinsamenmehl / Supun Fernando, Jay Johnson	80
7. Chitin und Chitosan: Strukturen, Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten – Teil 3 / Chitin and Chitosan: structures, characteristics and ranges of application – Part 3 / Klaus Lösche	84

### Berichterstattung / Reporting

---

8. Barcamp der AG Getreideforschung geht online/ AGF Barcamp goes online / Viktoria Zettel	96
--	----

### Aktuelles / Current

---

9. Markt / Entwicklungen / Technologien / Market / Development / Technologies	98
---	----

### Tagungsankündigung / Conference Announcements

---

10. Veranstaltungskalender / Cereal Science Events Calendar	104
11. Impressum / Imprint	111