

5 Magazin

Sensorik

10 Konsumentensensorik: Mit dem Auto zum Drive-in

Lebensmitteltechnologie

- 12 Kognitive Assistenzsysteme:
Prozesseffizienz in der Produktion steigern
- 14 Hackfleisch: Komplett recycelbare Beutel
- 16 Wie Fleischhersteller vom Veggie-Trend profitieren:
Wurstgenuss mit und ohne Fleisch
- 18 Interview Claudia Hauschild, Rügenwalder Mühle
- 20 Tomatenketchup: Kennzeichnung leicht gemacht
- 22 PEF-Technologie: Zart durch Zellaufschluss

Verpackung

- 24 Effiziente Etikettierlösung für Eiverpackungen
- 26 Kontrollwaagen und Wägezellen für die Süßwarenindustrie
- 28 Murano setzt auf Präzisionswaagen: Wenn jede Nuss zählt

Ingredients

- 30 B2B-Plattform: Überschüsse sinnvoll nutzen
- 31 Personalisierte Ernährung: Eiscreme gesünder als Reis?
- 32 Margarine: Individuell aromatisiertes Backfett
- 34 Native Reisstärke als Texturgeber

Hygiene

- 36 Hygiene in der Lebensmittelindustrie
- 41 Interview: Wie wird die Luft hygienisch sauber?

Qualität

- 42 Conjoint-Analyse: Was beeinflusst die Kaufentscheidung positiv?

Aus der DLG

- 44 Food Industry Technology Show Korea 2021
- 45 Neues DLG-Expertenwissen „Spirulina“
- 46 Gourmetfleisch.de erhält Qualitätssiegel
- 47 Zentri-Jet erhält DLG-Auszeichnung für
Hygienesystem 3D-Desinfektion
- 48 Internationale DLG-Qualitätsprüfung für Schinken und Wurst