

5 Magazin

Sensorik

- 10 Vegane Käse: Geschmack mit Optimierungsbedarf

Lebensmitteltechnologie

- 12 Innovationen zum Herstellen von Saft, Bier und weiteren Getränken
14 Mehrweg-Glaslinie optimiert bei Coca-Cola die Sortierprozesse
18 Entsaftungsprozess: Auf Druck folgt Rotation
20 3-D-Druck: Auf das Mundstück kommt es an

Messe

- 22 drinktec: Innovationen und Impulse

Messe

- 26 Energiespartor: Ohne Energie- und Kälteverluste

Verpackung

- 28 Schlauchbeutel für verschiedene Produktformen und -texturen
30 Deutscher Verpackungspreis 2022
32 Nutri-Score: Realistischere Einschätzungen
33 Verpackungsrecycling: Wie kennzeichnen Hersteller am besten?

Hygiene

- 34 Lebensmittelhygiene: Innovative Mischtechnik

Ingredients

- 36 Cultured Meat: Zellbasiertes Fleisch
38 Pulver und Granulate: Passende Techniken für jeden Rohstoff

Special: Energie-/Produktionseffizienz

- 40 Bildverarbeitung und Robotik
43 Energiesparende Vakuum- und Drucklufttechnik
44 Nachhaltige Käseproduktion mit Holzenergie

Aus der DLG

- 46 Künstliche Intelligenz: Mehr Sicherheit und Nachhaltigkeit
47 EuroTier: Aquakultur im Fokus
48 Internationale DLG-Qualitätsprüfung für Getränke