

76. Jahrgang 2022, Heft 4, Oktober / November / Dezember

- | | |
|---------------------------------|------------|
| 1. Inhalt – Contents | 198 |
| 2. Editorial – Editorial | 199 |

Peer Review

- | | |
|--|------------|
| 3. Backhefe: Eigenschaften, Anwendungen und Innovationen / Baker's yeast: properties, applications and innovations / Klaus Lösche | 200 |
|--|------------|

Wissenschaftliche Publikationen / Scientific publications

- | | |
|---|------------|
| 4. Mill optimization using ash curves and SRC / Mühlenoptimierung mit Aschekurven und SRC / Jeff Gwirtz | 218 |
| 5. Optimierung einer glutenfreien Brotrezeptur – Variation des Sauerteig- und Saatenanteils / Optimization of a gluten-free bread recipe – variation of the sourdough and seed content / Kim Gredel, Viktoria Zettel | 230 |
| 6. Tritordeum: New alternative to barley for the malting industry / Tritordeum: Neue Alternative zu Gerste für die Malzindustrie / Etienne Vassiliadis | 242 |

Berichterstattung / Reporting

- | | |
|--|------------|
| 7. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften / D-A-CH conference for applied grain science / Viktoria Zettel | 252 |
| 8. The environmental and nutritional challenges of industrial nixtamalization / Herausforderungen der Umwelt- und Ernährung für die industrielle Nixtamalisierung / Daniel Garcia | 258 |
| 9. Fachbeirat / Advisory board | 261 |
| 10. IBIE reunites bakers around the globe in Las Vegas / IBIE vereint Bäcker auf der ganzen Welt in Las Vegas / M. Hikmet Boyacioglu | 262 |

Aktuelles / Current

- | | |
|---|------------|
| 11. Markt / Entwicklungen / Technologien / Market / Development / Technologies | 264 |
|---|------------|

Tagungsankündigung / Conference announcements

- | | |
|--|------------|
| 12. Veranstaltungskalender / Cereal science events calendar | 268 |
| 13. Impressum / Imprint | 271 |