

## 5 Magazin

---

### Sensorik

- 10 Sensorik- und Konsumentenforschung:  
Mit innovativen Tools überzeugen

---

### Special Automatisierung

- 12 Vom Ofen direkt in den Versand  
14 Arbeitserleichterung in der Käserei  
16 Privatbrauerei im Erzgebirge verbindet Tradition  
mit konsequenter Automatisierung  
18 Wie passende Greiftechnologie Lebensmittelverluste reduziert

---

### Lebensmitteltechnologie

- 20 Optische Sortieranlage für beste Pommes-frites-Kartoffelqualität  
22 Effiziente Kältetechnik: Eiskalte Prozesse wirtschaftlich gekühlt  
24 Interview mit Thomas Wenk von Handtmann  
26 Fremdkörperdetektion  
28 Lebensmitteltaugliche Schmierstoffe

---

### Ingredients

- 30 Neue Proteine, Funktionen und Anwendungen

---

### Verpackung

- 34 Interview: Wie Etiketten umweltfreundlicher und flexibler werden

---

### Veranstaltung

- 36 DLG-Food Industry: Digitale Innovationsprojekte im Fokus

---

### Anuga FoodTec 2022

- 38 Special Edition: Überzeugendes Konzept, auch digital  
40 Relevante globale Technologietrends  
42 Sustainable Packaging: Wandel zu mehr Nachhaltigkeit  
44 Alternative Proteinquellen: Plant Based Food

---

### Aus der DLG

- 46 DLG-Tierwohl-Label für die Milchviehhaltung  
48 Dialogforen Lebensmittel und Primärproduktion  
48 DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2022  
49 Internationale DLG-Qualitätsprüfung für  
Fertiggerichte, Feinkost & SB-Frischfleisch