

1. Inhalt – Contents	2
2. Editorial – Editorial	3

### Peer Review

---

3. Monitoring of gluten-free rice sourdough by 2D-Fluorescence spectroscopy / Überwachung von glutenfreiem Reissauerteig durch 2D-Fluoreszenzspektroskopie / Ann Mary Kollemparembil, Almut von Wrochem, Olivier Paquet-Durand, Viktoria Zettel	4
4. Fachbeirat / <i>Advisory board</i>	15

### Wissenschaftliche Publikationen / Scientific publications

---

5. Modulation of cereal and starch-based textures using additive manufacturing technologies / Modulation von Texturen auf Getreide- und Stärkebasis durch additive Fertigungstechnologien / Ahmed Raouf Fahmy, Mario Jekle, Thomas Becker	16
6. Backwaren mit langanhaltender Krusten-Rösche / Baked goods with long-lasting crust crumble / Klaus Lösche	24
7. Standards in the global trade of grain and feedstuffs / Standards im globalen Handel von Getreide und Futtermittel / Sarah Mann	34

### Berichterstattung / Reporting

---

9. Tortillas: flat bread but rising market / Tortillas: flaches Brot, aber steigender Markt / Jim Kabbani	38
10. A glance at Bühler's year 2021 / Ein Blick auf Bühlers Jahr 2021 / M. Hikmet Boyacioglu	42
11. A look at 125 years of the IAOM / Ein Blick auf 125 Jahre IAOM / Melinda Farris	48

### Interview

---

9. Introducing ICC Secretary General / Vorstellung der ICC-Generalsekretärin / M. Hikmet Boyacioglu	50
---	----

### Aktuelles / Current

---

15. Markt / Entwicklungen / Technologien / Market / Development / Technologies	54
--	----

### Tagungsankündigung / Conference announcements

---

16. Veranstaltungskalender / Cereal science events calendar	58
17. Impressum / Imprint	63