

Inhalt	Seite
Neue Pilotanlage .....	2
Versorgungsengpässe bei Senf Saat und Speiseöl durch den Ukraine-Krieg .....	3
Klimaschutz im Lebensmitteleinzelhandel – Der Blaue Engel für Supermärkte .....	4
Damit Fondue-Fleisch nicht krank macht .....	7
CytoQuant®: Dem heiligen Gral der Reinigungsprüfung auf der Spur .....	8
Automatisierte und effiziente Reinigung von Produktionsstätten .....	10
ENFIT Standards für den sicheren Lebensmitteltransport .....	12
Die neuen Kompakt-Hygieneschleusen – HD-Line/Modelljahr 2022 .....	13
Auf dem neuesten Stand der Technik: Mit AFRISO-Technik gibt's nichts mehr aufs Dach .....	14
Planare Festphasenextraktion (pSPE) .....	15
Screening für Chlorparaffine (CP) .....	17
Quecksilberanalysen zuverlässiger und preiswerter .....	22
Untersuchung von Lebensmitteln auf Bestrahlung .....	24
EFSA-Gutachten zu Zucker – Lebensmittelverband hebt Engagement der Wirtschaft hervor .....	26
Mikronährstoffe im Fokus: Calciumversorgung bei Paleo- und veganer Ernährung kritisch .....	27
Lebensmittelbranche ist konstante Wirtschaftskraft in Deutschland .....	28
Werbeverbote: Debatte um Übergewicht muss im gesamten Kontext gesehen werden .....	29
Kühlen mit Magneten für weniger CO <sub>2</sub> -Ausstoß .....	30
Sensorik und Messtechnik .....	32
Schonende Vermahlung nach DIN 10355 – Vollkornmehl mit Treffler Mühlentechnik .....	34
Eisbrei – Einsatzmöglichkeiten in der Lebensmittelkühlung .....	35
Gentechnik besser regulieren statt deregulieren .....	37
Produkt- und Markenpiraterie in der Lebensmittelbranche – ein unterschätztes Problem? .....	39