

1. Inhalt – Contents	66
2. Editorial – Editorial	67

Peer Review

3. Durum wheat breads low in sodium but savory / Natriumarme, aber schmackhafte Hartweizenbrote / Elena Arena, Virgilio Giannone, Agata Mazzaglia, Paolo Rapisarda, Biagio Fallico, Maria Allegra, Maria Concetta Strano, Michele Canale, Alfio Spina	68
---	----

Wissenschaftliche Publikationen / Scientific publications

4. Optimizing the addition of enzymes / Optimierung der Enzymzugabe / Lutz Popper	78
5. Fachbeirat / Advisory board	83
6. Nutritional and organoleptic characteristics of Triticordeum and other gluten-containing cereals / Baked goods with long-lasting crust crumble / Ernährungsphysiologische und organoleptische Eigenschaften von Triticordeum und anderen glutenhaltigen Getreidesorten / Etienne Vassiliadis	84
7. Progress in flour fortification programmes at the global Level / Fortschritte bei Programmen zur Anreicherung von Flour auf globalem Level / Quentin Johnson	98

Rezension/ Book review

8. Understanding Baking Enzymes: Basics & Application / M. Hikmet Boyacioglu	102
--	-----

Berichterstattung / Reporting

9. IAOM Meets in Richmond for 126th Annual Conference & Expo / IAOM trifft sich in Richmond zur 126. Jahreskonferenz / M. Hikmet Boyacioglu	104
10. 75 years of grains, flour and bread: AGF / 75 Jahre Getreide, Mehl und Brot: AGF / M. Hikmet Boyacioglu	106
11. Changing Wheat Landscapes / Weizenlandschaften im Wandel / Daniel Leader	108

Aktuelles / Current

12. Markt / Entwicklungen / Technologien / Market / Development / Technologies	118
--	-----

Tagungsankündigung / Conference announcements

13. Veranstaltungskalender / Cereal science events calendar	124
14. Impressum / Imprint	127