

INHALT

05 WISSENSCHAFT *science*

- 5 Verarbeitungsgrad im Brennpunkt
- 8 Mehr Kraft für den energetischen Balanceakt
- 11 DER ALIMENTARIUS 2021 – Wissenschaftspreis
an zwei junge Forscherinnen vergeben
- 12 Laudatio DI Dr. Lisa Maria Call
- 13 Laudatio DI Tamara Rudavský
- 14 Käseerschädliche Clostridien und deren
Eintragswege in die Rohmilch
- 19 Bioökonomie und Lebensmittelbranche
- 22 „FOODPRINTS“: Dem Essen auf der Spur –
Interaktive Sonderausstellung im
Technischen Museum Wien
- 24 Fit für die Zukunft – DER ALIMENTARIUS
- 29 Festvortrag zur Verleihung DES ALIMENTARIUS 2022
- 32 Impact of origin, fermentation and roasting on
the composition of coffee beans and brews
- 36 Chancen und Risiken des Veganismus
- 41 Hochwertiges Protein aus CO₂ – ein ökologisch
sinnvolles Konzept
- 43 Einblicke in das Forschungsprojekt NutriSafe –
Sicherheit in der Lebensmittelproduktion und -logistik
durch Distributed-Ledger-Technologie
- 49 Speziesidentifikation von Schimmelpilzen in
Lebensmitteln mittels DNA-Barcoding und
Metabolite-Profilung
- 54 Die Regulierung neuartiger Lebensmittel
- 57 AGES: 20 Jahre im Dienst der Gesundheit
für Mensch, Tier und Pflanze
- 59 BOKU: 150 Jahre Wissenschaft und Nachhaltigkeit
- 62 Chemische und rheologische Eigenschaften von
Mehlmischungen aus Weizen und Alternativgetreide
- 66 Sensorikbasierte Ernährungsschulungen für Kinder:
Warum? Wozu? Wie?
- 72 Stress im Familiensystem – ein gewichtiger Faktor
für Kinder

75 RECHT *law*

- 75 „Richtiges“ behördliches Strafen im Lebensmittelrecht
- 79 Das neue Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz und seine
Auswirkungen auf die Ernährungswirtschaft
- 97 Neue Herkunftskennzeichnung „noch heuer“
- 101 (Wem) geht es um Fairness? Zur Umsetzung
der UTP-RL mit dem österreichischen Faire-
Wettbewerbsbedingungen-Gesetz
- 104 Starke Partner in der amtlichen Lebensmittel-
überwachung: Bundesamt für Verbrauchergesundheit und
das neue AGES-Kompetenzzentrum Lebensmittelkette
- 108 Ein rauchfreies Europa bis 2040?
- 112 Menschenrechtliche Sorgfalt: Deutsches Gesetz
will Lieferketten nachhaltiger machen
- 115 Bezeichnungen von Lebensmittelzutaten –
Verbraucherverständnis als Beurteilungsgrundlage

119 Impressum