

Inhalt	Seite
Nutzung regional vorkommender organischer Rohstoffe	3
Mit Schmierstoffen die Effizienz steigern	5
Verpackungen ökologisch optimieren: Ansätze, strategische und operative Schritte	6
Wir handeln – Verpackungslösungen für eine nachhaltige Lieferkette	8
Unverpackter Lebensmitteleinkauf	10
Auch Bioplastikflaschen halten Speiseöl lange frisch	11
Bedarfsgerechte Reinigung	12
Reinigungsüberwachung von Rohrleitungssystemen	14
Sensor für die bedarfsorientierte Reinigung geschlossener Lebensmittelsysteme	16
Ratten und Mäuse.....	18
Spatially-Offset Raman-Spektroskopie als Tool für eine Lebensmittelanalyse vor Ort?	21
Acrylamid – Lebkuchen und Florentiner haben's in sich	25
Photometrisches Anlasesystem für die Weinanalytik.....	26

EINBLICK

HYGIENE

ANALYTIK



LEBENSMITTELVERBAND
DEUTSCHLAND

TECHNOLOGIE

RECHT

Inhalt	Seite
Insekten in Lebensmitteln – das müssen Sie jetzt wissen	28
Werbeverbote – Lebensmittelverband fordert wirksame statt symbolische Maßnahmen	30
Lebensmittelwirtschaft und Politik – faire und sachliche Zusammenarbeit	31
MSR-Spezialmessen starten in Leverkusen	32
Eis ohne Zucker	34
Recyclingfähige Lebensmittelverpackungen: Qualitätskontrolle von Nanobeschichtungen	35
Thermische Spritzschichten in der Lebensmittelbranche – eine beständige Geschichte	36
SENSOR+TEST: Innovationsdialog für Messtechnik in der Lebensmittelindustrie	38
Schaum oder Blasen?	40
Maschinenbau in guter Position vor der interpack 2023	43
Tradition trifft Moderne – Digitale Transformation bei Schulze	44
Fettreif bei dunkler Schokolade – Steckt die Lösung in der Milch?	46
Irrweg	49
Bürokratie-Tsunami	50