

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
MEORGA startet ins Messejahr 2024 mit komplett ausgebuchten Hallen .....	3
Zum Schmelzverhalten von Ölen und Fetten .....	4
Schockbilder oder Stoppschilder: Wie wirken Warnhinweise auf Süßigkeiten? .....	5
Die neue IFS-Version 8 zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung .....	6
Neues Seminar: Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung .....	9
Speiseöle und ihr Potential für Betrug am Beispiel des „marokkanischen Goldes“ Arganöl .....	10
Oxidierete Fettsäuren in Speiseölen und fettreichen Lebensmitteln .....	12
Sonnenblumenöl selten verfälscht .....	15
Schadstoffanalytik mit planaren Bioassays .....	16
Gen- und Isotopenanalysen decken illegale Störprodukte auf .....	19
Biomaging: Auf Spuren(element)suche in Kakaobohnen .....	20
Lebensmittelverband stellt sich für Europawahl auf .....	23
Reduktionsstrategie: Expertise der Wirtschaft muss gehört werden .....	24

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
SENSOR+TEST: Innovationsdialog für Sensorik Messtechnik in der Lebensmittelindustrie .....	25
Minimierung der Lösemittlemissionen in der Abluft von Ölmühlen .....	28
Die Welt des „Fluid Handling“ konzentriert und kompetent auf der PUMPS&VALVES Dortmund .....	30
Chivas Brothers ist dank PILLER VapoFans auf dem Weg zu klimaneutraler Destillation .....	32
Speiseöl schonend fördern - dank Pumpen kein Problem! .....	34
EthaNa <sup>®</sup> -Pilotanlage - aktuelle Einsatzmöglichkeiten und Ausblick .....	35
Gasdichter VetterTec Trockner bei Gewinnung hochwertiger Proteine aus Raps im Einsatz .....	37
Aus Luft und Licht zum Fleisch der Zukunft .....	38
Auswirkungen der novellierten 31. Bundes-Immissionsschutz-Verordnung .....	41
Cannabis - quo vadis? Hanf in Lebensmitteln - ein Überblick .....	42