

Inhalt	Seite
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

Inhalt	Seite
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 [®] -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