



## 5 MAGAZIN

## 10 BLICK IN DIE MÄRKTE

### QUALITÄT

12 Produkt- und prozessbegleitende Qualitätsüberwachung von Kühlketten:  
Immer cool bleiben

14 Health Claims für Lebensmittel:  
Zwischen Wissenschaft und Wortklauberei

### SENSORIK

16 Schulungsprogramme in Deutschland:  
Geschmacks-Experten der Zukunft

20 Backen mit Sauerteig:  
Qualitätsverbesserung und natürliches Aroma



### INGREDIENZIEN

22 Aktuelle Trends in der Aromenforschung:  
Was schmeckt dem Verbraucher?

### FOKUS

26 Produktinnovationen bei Süß- und Backwaren:  
Möglichst schnell, einfach, genussreich & sicher



### TECHNOLOGIE

30 Roboter in der Lebensmittelherstellung:  
Herausforderung Greifen

32 Automatisierte Bilderfassung und -verarbeitung:  
Qualitätsmanagement à la Aschenputtel

### KOMMUNIKATION

34 Gütesiegel:  
Mehr Durchblick für Verbraucher?

## 38 DLG-AKTUELL

## 39 LETZTE SEITE

