

06



Trends & News

06

- ▶ Bundesehrenpreise 2008: Qualitätselite ausgezeichnet

07

- ▶ Fachtagung „Reis und Reistechnologie“
- ▶ Qualität von Pralinen: Mobile Füllungen

08

- ▶ Aktuelle Bevölkerungsstudie: Schützt Vollkorn vor Diabetes?

09



Interview

Bianca Schneider,
Projektleiterin
DLG-Lebensmitteltage

10



Sensorik & Qualität

10

- ▶ Erste DLG-Qualitätsprüfung Speiseöle: Sensorisch auffällig?

12

- ▶ Neue DLG-Publikation Lebensmittelsensorik

16

- ▶ Welche Farbe hat der Geschmack?

18

- ▶ Pastinaken & Co.: Sensorische Vielfalt in der Gastronomie

20

- ▶ Schweizer Projekt Pasto: Weidegasaroma bei Rindfleisch

17



Im Fokus: Getränke



22

- ▶ Qualitätsmerkmal Biertrübung:
Klarer Genuss?

24

- ▶ DLG-Test Smoothies:
Neue Fruchtvarianten im Trend

26

- ▶ Naturtrübe Fruchtsäfte:
Einfluss der thermischen
Stabilisierung auf sensorische
Parameter

28

- ▶ Sensorik im Unternehmen
Underberg: Hochprozentig
im Geschmack

30



Veranstaltungen

30

- ▶ DLG-Lebensmitteltage 2008:
Vertrauensmarkt Lebensmittel

34



DLG aktuell

34

- ▶ DLG-Gewinnspiel

35

- ▶ DLG-Jungwinzer:
„Bio allein reicht nicht!“
- ▶ EuroTier 2008



Sonderheft DLG-Preisträger 2008
Getränke und Speiseöle

IMPRESSUM

ISSN 1864-0176
Jahresschutzgebühr: 35,- €, / 5-mal jährlich
Schutzgebühr: 5,- €, zzgl. 2,- € Versand-
kostenpauschale Inland und 6,50 €
Versandkostenpauschale Ausland.

Herausgeber
DLG e. V.
Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt/M.,
www.DLG.org

Verlag
DLG-Verlags GmbH,
Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt/M.,
www.dlg-verlag.de

Redaktionsleitung
Guido Oppenhäuser

Redaktion
Dr. Regina Hübner, Prof. Dr. Herbert Bucken-
hüskes (alle DLG); Claudia Schweikard

Fotos
DLG, www.fotolia.de, Jörg Sänger,
www.mineralwasser.com

Herstellung
Martina Scharmann, DLG-Verlag

Grafik
Petra Obermeier, München

Druck
Greiserdruck, Rastatt