

# LEBENSMITTEL TECHNIK

## Inhaltsverzeichnis 2004 - 36. Jahrgang

### Titelthemen

	Ausgabe/Seite
Aseptische Abfüllung	Bestens in Form – Spanisches Molkereiuunternehmen setzt auf ovalen Milchkarton 7-8/21
Aseptische Abfüllung	Reinraum minimiert – Erhöhung der Wirtschaftlichkeit in der kaltseptischen Abfüllung 7-8/24
Automatisierung	Perfekt "al dente" – Kompakte Komplettsteuerung an Kochextrudern für Pasta und Snacks 12/14
Automatisierung	Kaffee nach Wunsch – Automatisierte Verarbeitungsanlage bietet hohen Grad an Flexibilität 12/18
Automatisierung	Sanft im Takt – Vertikale Schlauchbeutelmaschinen im "Weingummi"-Einsatz 12/22
EDV	Gesicherte Transparenz – Wolf setzt auf ERP-System mit integrierter Rückverfolgbarkeitslösung 5/17
EDV	Gemeinsame Planung – Treffsichere Bedarfsprognosen bringen Handel und Herstellern Vorteile 5/19
EDV	"Gefühler" Erfolg – Die CeBIT erfüllt nach zwei enttäuschenden Jahren wieder die Erwartungen 5/20
Innovativ Verpacken	Nicht Hochstapeln, sondern Tiefziehen! – Gerhard Schubert GmbH erweitert ihr Verpackungsmaschinenprogramm 9/24
Innovativ Verpacken	Made in Germany – Der Herbsttreff der Verpackungsbranche steht im Zeichen der neuen Märkte 9/26
Innovativ Verpacken	Die Frische im Griff – Hygienisches Design als Herausforderung für die Automatisierung 9/34
Instandhaltung	Vorbeugen ist besser – Asset Management heißt die Erfolgsformel der Prozessautomation 1-2/16
Instandhaltung	Wartung bei Bedarf – Zustandsorientierte Wartung reduziert die Ausfallzeiten in der Produktion 1-2/18
Luftmanagement	Dauerhafte Lufthygiene – Die vorherige genaue Untersuchung des Prozessumfeldes ist empfehlenswert 10/15
Luftmanagement	Kontrolliertes Klima – Fachmesse IKK zum 25-jährigen Jubiläum im Oktober wieder in Nürnberg 10/18
Messtechnik	Messtechnik sieht rot – Geht es um Ketchup, setzt FrymaKoruma auf Lösungen von Endress + Hauser 4/17
Messtechnik	Auftakt an der Leine – Die Interkama bringt die Welt der Prozessautomation erstmals nach Hannover 4/20
Schneidetechnik	Leicht geschnitten – Käse ist anspruchsvoll, wenn es darum geht Streifen und Würfel zu schneiden 6/16
Schneidetechnik	Einen Schnitt voraus – Die IFFA im Zeichen innovativer Schneide- und Zerkleinerungstechnik 6/20
Schüttguttechnologie	Entscheidende Details – Reinigungsfreundliche Schüttguttechnologie im Hygienic Design 3/16
Schüttguttechnologie	Die Powtech naht – Informationsplattform für mechanische Verfahren und Partikelanalytik 3/21
Schüttguttechnologie	Sichere Erdung – Beherrschung der statischen Elektrizität im Umgang mit Pulver 3/24
Verpackungsmaschinen	Tiefziehen nach Maß – Die Rügenwalder Mühle hat ihre Verpackungslinie für Leberwurst automatisiert 11/20
Verpackungsmaschinen	Verpackung total – Eine erfolgreiche Fachpack prägt das Messtrio in Nürnberg 11/24

### Fachartikel

	Ausgabe/Seite
Abfallverwertung	Verbesserung der Wirtschaftlichkeit unter Nutzung eigener Ressourcen 11/66
Abfülltechnik	Abfüllhilfen sind für reibungslose Prozessabläufe unverzichtbar 11/56
Abwasserentsorgung	Biologische Aufbereitung von Fetten mittels Oxidationsreaktor 6/56
ACF	Symposium von KHS 3/61
Acrylamid	Wasserabdampfung als Schlüsselvorgang für Acrylamidbildung beim Frittieren 5/52
Antihafbeschichtungen	Niedrige Reibwerte 1-2/47
Aromenverkapselung	Ein neuer Weg zur Ermittlung der Aromafreisetzung aus verkapselten Aromen 4/58
Aseptische Verpackung	Aseptische Abfüllung in lichtundurchlässige Kartonverpackungen 4/46
Autoklaven	Autoklaven für die Food-Branche sind die Domäne von Barriquand Stériflow – Interview Gelungene Premiere für Symposium von J. Rettenmaier & Söhne 4/44
Ballaststoffe	BDSI schafft neue Arbeitsplätze – Lichtblick Export 11/40
BDSI	BDSI schafft neue Arbeitsplätze – Lichtblick Export 7-8/44
Bodenbeläge	Entwicklungen bei Bodenbelägen erleichtern zunehmend deren Reinigung 6/54

Brau Bevale	Vorbericht 11/36
Brau Bevale	Nachbericht 12/30
Citruspektine	Citrico erweitert seine Produktpalette um niederveresterte Pektine 7-8/59
Dampferzeugung	Schneldampferzeuger in der Kaffee verarbeitenden Industrie 11/64
DLG	FoodTec in Europa 1-2/14
DLG	Qualitätswettbewerb für natürliches Mineral-, Quell- und Tafelwasser 3/12
DLG	Krisenmanagement – Nutzen und Wirkung von Rückholssystemen 4/15
DLG	Qualitätskonzepte für Convenience-Food auf dem Prüfstand der Experten 5/15
DLG	Feldtage 2004 – Innovative Qualitätsstrategien bei der Erzeugung von Markfrüchten 6/14
DLG	Interview mit Hauptgeschäftsführer 7-8/17
DLG	Lösungsansätze zur Rückverfolgbarkeit entlang der Wertschöpfungskette 9/22
DLG	Neuer Qualitätswettbewerb für Biere aus Gasthausbrauereien 10/14
DLG	Chilled Food im Fokus 11/17
DLG	Internationale DLG-Qualitätswettbewerbe für Molkereiprodukte und Speiseeis 12/13
Dosen	Aktueller Stand der Technik bei Dosenverschleißmaschinen 1-2/52
Druckluft	Atlas Copco macht mit optimierter Produktpalette Druck 7-8/73
EDV	IT für die Schokolade – Bei Weinrich hat der Echtbetrieb der Foodvision-Version 3.7 begonnen 10/56
Elektroporation	Als Weltneuheit auf der Intervitis Interfructa und IPA - Vorbericht 6/45
Emballage	Zuverlässig und sicher unter Vakuum mischen und emulgieren 12/44
Emulgation	Einfluss von Milchproteinen auf Lecithin stabilisierte W/O-Emulsionen 10/40
Emulgatoren	Vortragstagung in Lemgo 6/30
Entkeimung	Nürnberg Messe voller Zuversicht für die jüngste Schwester LogIntern 7-8/43
Fachpack	Die Hersteller zeigen sich erfindungsreich bei der Entwicklung neuer Farbstoffe 6/43
Farbstoffe	Qualität und Lagerstabilität kaltgeformter Schokoladenhülsen und Pralinen 9/66
Fettreifreduzierung	Gezielte Sicherung der Leistung und Verfügbarkeit 3/58
Filtrationsanlagen	Vorbericht 1-2/28
Fish international	Fleischereimaschinen sind auch für andere Lebensmittel interessant 1-2/43
Fleischereimaschinen	Sicherheit ist ein Dauerthema in der Entwicklung 1-2/53
Flurförderzeuge	Pneumatische Förderung von Pulvern in der Lebensmittelindustrie 12/50
Fördertechnik	Seminar am KIN 9/41
Fremdkörperdetektion	Frequenzumrichter mit Profibus DP steigern die Prozesssicherheit 6/52
Frequenzumrichter	Ein Ingenieurbüro will durch Kompetenz überzeugen 5/65
Gebäudeausrüstung	Combishape bei Capsa – Weltpremiere der Verpackungsinnovation 4/48
Getränkerverpackung	33. Wissenschaftliche Informationstagung Von kobaltblau bis rubinrot – dem Material Glas sind kaum Grenzen gesetzt 3/60
Getreidetagung	Berechnung des Glasübergangs komplexer amorpher Lebensmittel, Teil 1 7-8/61
Glas	Bedeutung und Berechnung des Glasübergangs komplexer amorpher Lebensmittel, Teil 2 9/70
Glasübergang	Risikofaktorenanalyse für Lebensmittel, Futtermittel und Packmittel 5/68
HACCP	IFS-Zertifikat – Interview mit QM-Manager 12/59
Hahn & Co.	Handhabungseinrichtung für den Hochdurchsatz verpackter Lebensmittel 4/52
Handhabung	Nachbericht 6/26
Hannover Messe	Anwendungszentrum der Robotik 12/46
Hannover Messe	Vorbericht 11/32
Hi Europe	Pflichten und Chancen für Hersteller von Nahrungsmittelmaschinen – Tagung am IPA 7-8/40
Hygiene	Konstruktiv der Ansammlung von Schmutz oder Produktresten im Verpackungsbereich begegnen 11/62
Hygiene	Rahmenprogramm erstmals mit Meat Vision Conference 5/29
IFFA	IFFA und Intervitis Interfructa – Branchenereignisse 6/28
IFFA	Intervitis Interfructa u. Fi Central & Eastern Europe – eine Nachbetrachtung 7-8/32

Igruma	Interview mit dem Projektleiter	10/24
InterCool	Intermeat und InterMopro – Vorbericht	9/20
Intermeat	InterMopro und InterCool – Vorbericht	9/20
InterMopro	Intermeat und InterCool – Vorbericht	9/20
Intervitis Interfructa	Vorbericht	5/34
Intervitis Interfructa	Intervitis Interfructa und IFFA – Branchenergebnisse	6/28
Intervitis Interfructa	IFFA u. Fi Central & Eastern Europe – Nachbetrachtung	7-8/32
IPA	IPA und Emballage – Vorbericht	11/42
IPA-Studie	Ergebnisse aus der Sicht von Unilever Deutschland	7-8/67
IVLV	Jahrestagung – Trends und Märkte	5/32
IZW	5. IZW-Dialog Kongress 2003	1-2/30
Kältemittel	Aktueller Stand und Perspektiven beim Einsatz natürlicher Kältemittel	1-2/44
Kennzeichnung	Moderne, flexible Kennzeichnungslösungen liefern bestens lesbare Aufdrucke	1-2/50
Kennzeichnung	Intelligente Auszeichnungslösungen für die chaotische Produktzuführung	5/56
Kennzeichnung	Hochglanzkartonagen bei Feuchtigkeit per Tintenstrahl kennzeichnen	9/78
Kettenförderer	Kettenfördersystem für den Transport von verpackten Keksen	10/54
Klimatechnik	Kanallose Lüftung für Produktionsräume in der Lebensmittelindustrie	7-8/64
Kölner FoodTec Tage	Interview mit Geschäftsbereichsleiterin	12/34
Kontrollwaagen	haben ein äußerst breites Einsatzspektrum	5/60
Lebensmittelbranche	Tendenzen 2004 – Umfrage des IPA	6/46
Lebensmittelfarben	Farbkonzepte eröffnen neue Horizonte in der Produktentwicklung	1-2/42
Lebensmittelsicherheit	4 Workshops der Fa. Florin zur Umsetzung	3/33
Margarineabfüllung	Packmittel- und Produktlogistik bei der -	3/62
Messtechnik	Hochgenaue Sensoren für die Füllstand- und Durchflussmessung	7-8/70
Messtechnik	Widerstandsthermometer, die hohen Hygieneanforderungen gerecht werden	7-8/72
Messtechnik	Zur Bedeutung physikalischer Eigenschaften von Lebensmitteln	9/80
Messtechnik	Digitale pH-Messung in anspruchsvollen Produktionsbereichen	12/53
NCTS	Anforderungen des papierlosen Versandverfahrens in Europa an die EDV	10/57
Nitritpökelsalz	Herstellung umgeröteter Brühwurstprodukte ohne Zusatz von Nitritpökelsalz	5/50
Oligosacchariden	Herstellung mittels enzymatischer Katalyse	3/52
Ponnath Metzgerei	Lieferservice mit neuer Kommissioniertechnik	3/64
Powtech	Die Powtech festigt ihre Position als Leitmesse der Schüttguttechnologie	4/28
Powtech	Powtech und Technopharm - Vorbericht	5/36
Powtech 2004	Vorbericht	1-2/26
Profitabilität	Investition eBusiness – die CeBIT liefert Antworten	3/34
Prozesstechnik	Universelle Prozesskoche für schonende Misch- und Emulgiervorgänge	10/42
Pumpen	Mit einer Pumpe für Standardanwendungen will Alfa Laval Maßstäbe setzen	3/55
Qualitätsmanagement	QM-Systeme erhöhen im Lebensmittelbereich den wirtschaftlichen Erfolg	5/66
Rapsölgewinnung	Kurzzeitige Hochtemperaturkonditionierung von Rapssaaten	11/58
Raumlüftungstechnik	UV-C-Lüftungstechnologie schafft mehr Vertrauen	3/66
Raumlüftungstechnik	Raumlüft- und Oberflächenentkeimung durch Wirkstoffvernebelung	4/60
Reinigungsmittel	Verfolgbarkeit und Identifikation	5/62
Reinraumtechnik	in der Lebensmittelverarbeitung und Getränkeabfüllung	9/86
Reisverarbeitung	Eine Technologie mit immer wieder neuen Anwendungsmöglichkeiten	10/48
Richt- und Warmwerte	Richt- und Warmwerte für frische und gefrorene Seefische	11/70
Rückverfolgbarkeit	Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit und Steigerung der Produktivität	4/62
Sartorius	Neue Markenstrategie – Interview	6/40
Scheuersaugmaschinen	Optimierung der Großflächen-Nasspflege im Rahmen der Werksreinigung	9/84
Schlauchbeutel	Form-, Füll- und Verschleißmaschinen zum Verpacken in Schlauchbeuteln	5/58
Schraubenkompressor	Ölfreie Druckluft durch Schraubenkompressoren mit Wassereinspritzung	1-2/55
Schüttgutförderung	Anlagen sollen anwendungsbezogen auslegt sein	10/51
Separatoren	Neues auf der Intervitis Interfructa	6/48
Simulation	schützt vor Fehlinvestition und erhöht die Produktivität	3/68
Spezialstärke	Das Anwendungsspektrum von modifizierten Stärken ist breit angelegt	9/62
Spezialstärken	Deklarationsvorteile – Spezialstärken rücken die Zutatenliste ins positive Licht	9/64
Stärkeherstellung	Motorschutz mit Profibus-DP-Anschluss bietet Sicherheit und Vorteile	4/56
Strömungsfelder	CFD-Simulation aus der Luft- und Raumfahrt für die Lebensmitteltechnik	10/44
Süßungsmittel	Moderne Süßungsmittel bieten weniger Kalorien und mehr Vollmundigkeit	12/42
Teigherstellung	Teigherstellung und Schüttgutbenetzung mittels Hochdruckstrahl	9/74
Tiefkühlverpackung	Kontinuierliches Verpacken von tiefgefrorenen Garnelen in Dänemark	11/60
Transportbänder	Durch die Auswahl geeigneter Transportbänder lassen sich Risiken minimieren	6/50
Trocknung	Eigenentwickelte Anlagentechnik schafft Wettbewerbsfähigkeit	10/46

Trommelmotor	Trommelmotor ersetzt zwei herkömmliche Getriebemotoren bei Bäckereianlagen	4/54
Verpackung	Wieder verschließbare Konsumverpackungen sind auf dem Vormarsch	5/54
Verpackung	Richtwerte für die mikrobiologische Beurteilung von Verpackungen	12/48
Verpackungsbewertung	Objektive Beurteilung der hygienischen Beschaffenheit von Packmitteln	4/50
Wärmetauscher	für faserhaltigen Fruchtsaft und hochviskose Produkte	4/43
Wasserbehandlung	Kalkfreie Düsen mit einem galvanischen Wasserbehandlungssystem	11/68
Wassereinsparung	Membrantechnik ermöglicht Wassereinsparung im Getränkebetrieb	1-2/57
Weißblechdose	Verpackungslösungen für Weißblechdosen setzen auf Individualität	9/76
Werkstoffoberflächen	Werkstoffoberflächen unter Reinigungs- und Kostengesichtspunkten	3/67
Werksverlagerung	Die Verlagerung des Produktionsstandortes setzt ein großes Know-how voraus	4/65

## Autoren

Ausgabe/Seite

Ambrogio, Alejandro	11/58
Beyer, Julia	5/66
Bialuch, Ingmar	1-2/47
Böhme, Dr. Birgit	9/66
Bornhäuser, Matthias	3/68
Briegleb, Christoph	3/68
Czermak, Prof.Dr. Peter	3/52
Dellmann, Paul-Gerhard	10/51
Eberl, Dr. Ronald	4/58
Ebrahimi, Mehrdad	3/52
Eggers, Prof.Dr. Rudolf	11/58
Elles, Anselm	4/15
Figura, Prof.Dr. Ludger	9/80
Franke, K.	5/52
Grau, Konrad	3/52
Hieke, André	1-2/47
Huen, Elsa	6/46
Huen, Julien	6/46
Jaeger, Philip T.	11/58
Juretko, Axel	4/30
Kießling, M.	5/52
Klocke, Jörg	5/68
Knoth, Annett	10/40
Krause, Annett	4/58
Krieger, Stephanie	5/66
Kuhn, Claus	6/46
le Blond, Jan	3/68
Lehr, Birgit	3/58
Liebel, Dieter	5/60
Mayer, Dr. Roy	10/44
Müller, Dr. Wolf-Dietrich	11/17
Muscholik, Prof.Dr. Gerald	10/40
Netz, Sigrid	3/52
Palzer, Dr. Stefan	7-8/61, 9/70
Pfromm, Prof.Dr. Peter H.	3/52
Reimerdes, E.H.	5/52
Richter, H.	5/52
Rohm, Prof. Harald	9/66
Rosner, Dietmar	5/62
Sawatzki, Dr. Günther	3/52
Scherze, Dr. Inta	10/40
Schramm, Gertrud	1-2/47
Sell, M.	5/52
Sonntag, Walter	3/16
Tege, Peggy	3/68
Vennemann-Topka, Sandra	9/62
vom Dorp, Michael	9/62
Wilke, Prof.Dr. Jürgen	4/58
Ziegler, Dr.Dr. Gottfried	9/66
Zürcher, Dr. Ulrich	7-8/61, 9/70

## Editorials

Ausgabe/Seite

Volker Herrmann: 35 Jahre LEBENSMITTELTECHNIK/Tempus vola	1-2/3
Richard Clemens: Hygieneanforderungen an Nahrungsmittelmaschinen	3/3
Volker Herrmann: Aus- und Weiterbildung/Platz der Knoten endlich?	4/3
Berthold Gassmann: IFFA 2004/Positive Stimmungslage	5/3
Volker Herrmann: Tradition und Fortschritt/Technologie im Wandel der Zeit	6/3
Volker Herrmann: 28. September 2004: Bitte Termin vormerken/50 Jahre GDL	7-8/3
Ulrich Florin: GDL-Kongress "Convenience Food"	9/3
Dr. Marcus Girmay: Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln	10/3
Volker Herrmann: Messe-Alternative Inhouse-Show?/Wie genau ist "passgenau"?	11/3
Volker Herrmann: Dubioses Geschäftsgebahren/Hinters Licht geführt	12/3

LT Food Medien-Verlag GmbH  
Bugdahnstraße 5, 22767 Hamburg  
Tel 040/38609301, Fax 040/38609385  
Internet: <http://www.lebensmitteltechnik-online.de>  
E-mail: [service@lebensmitteltechnik-online.de](mailto:service@lebensmitteltechnik-online.de)

**LEBENSMITTEL  
TECHNIK  
FOOD MEDIEN**