

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2012

LEBENSMITTEL TECHNIK

Themenverzeichnis
Ausgabenverzeichnis

Seite 2-5
Seite 6-10

A ntriebs- technik	Dynamische Performance Dezentrale Antriebseinheiten ersetzen Servotechnik.....	10/14
Antriebstechnik	Effizienz für Wiener Leckerbissen Wojnar automatisiert mit Servotechnik seine Abfüllanlage für Süßspeisen.....	10/17
Anuga FoodTec	Die eine Plattform für alle Branchen Die Anuga FoodTec 2012 legt kräftig zu: neuer Aussteller- und Flächenrekord.....	1-2/14
Anuga FoodTec	Innere Werte dank Äußerlichkeiten An zukunftsfähige Verpackungstechniken werden hohe Anforderungen gestellt.....	1-2/26
Anuga FoodTec	Weniger Einsatz – mehr Nutzen Mit sparsamen Prozessen und effizienten Anlagenkonzepten zum Produkt.....	1-2/24
F achpack	Der nächste Schritt der Revolution Dank Transmodul: Schubert will künftig auf seinen Linien aseptisch abfüllen.....	9/16
Fachpack	Kuchen kunstvoll geschützt Neues Mehrkammer-Tray besteht nur aus Pappe und verzichtet auf Leim.....	9/28
Fachpack	Verpackungsbranche am Start Die FachPack ist ausgebucht und gut gerüstet für investitionsfreudige Besucher.....	9/20
H ygienic Design	Design für hygienisch sensible Bereiche Neuer Panel-PC in Schutzklasse IP69k macht auch unter Hochdruck nicht schlapp.....	4/16
Hygienic Design	Fünf Meter bis zum Schaltschrank Ventilinseln im Hygienic-Design-Gehäuse erlauben eine prozessnahe Automation.....	4/11
Hygienic Design	Roboter mit Fingerspitzengefühl Hygienisches Handling von Lebensmitteln in Pick-and-Place-Anwendungen.....	4/14
I nspektionstechnik	Aufgestellt in Richtung Zukunft Klares Profil und gute Perspektiven für Sartorius Industrial Weighing.....	3/14
Inspektionstechnik	Gesicherte Sorgfalt USB-Option als Ergänzung von Datenerfassungslösungen.....	3/20
L uftmanagement	Hohe hygienische Absicherung Zielgerichtete Luft- und Oberflächenentkeimung in Lebensmittelbetrieben.....	5/12
Luftmanagement	Logistiker im Reinraum Spedition bietet Leistungen weit über den Lebensmitteltransport hinaus.....	5/16
Luftmanagement	Luftfiltertechnik Minimierung der Keimkonzentration.....	5/18
M esstechnik	Kalkulierbarer Mehrwert Ganzheitliches Konzept für eine komplette Thermometerfamilie.....	12/15
Messtechnik	GMP-gerechte Messergebnisse Datenlogger ermöglichen das Erfassen und Speichern verschiedener Prozessparameter.....	12/18
Mischtechnik	Homogenität ohne Kompromisse Mischtechnik erlaubt eine flexible Anpassung an individuelle Anforderungen.....	7-8/13
Mischtechnik	Mischen im freien Fall Fassmischer arbeiten produktschonend und hygienisch.....	7-8/10
S chmierstoffe	Beim Schmieren eine Nasenlänge vorn Höhere Sicherheit durch weniger Schmierstoffsorten und professionelle Beratung.....	11/12
Schüttguttechnologie	Der Weg zur homogenen Mischung Mischen im Batchbetrieb oder im kontinuierlichen Fluss – eine Gegenüberstellung.....	6/20
Schüttguttechnologie	Mischerbeschickung mit Nassreinigung Innovatives Gebäude-in-Gebäude-Konzept zur Herstellung von Zutaten für Käse.....	6/16
Schüttguttechnologie	Schonung des Aromas Betriebssichere und wirtschaftliche Förderung von Kaffee.....	6/22

A bfülltechnik	Aseptisch abgefüllt im Wechseltakt Konstruktive Feinheiten sorgen bei Unilever für Flexibilität in der Produktion.....	4/42
Abfülltechnik	Hochflexible Abfülltechnik Enormer Qualitäts- und Leistungssprung für Pomona.....	11/48
Abfülltechnik	Olivenöl „Extra Virgin“ abgefüllt Eine neue Linie bei Laconia zeichnet sich durch ihre Technologie und Flexibilität aus.....	4/48
Abfülltechnik	Prozentgenau abgefüllt Neue Plattformlösung für die Wein-, Sekt- und Spirituosenbranche.....	6/58
Abwasser	Abwasser im Gegenstrom reinigen Französische Käserei setzt in Vietnam auf deutsches Know-how zur Entsorgung.....	3/85
Abwasseraufbereitung	Beste Werte bei der Ableitung Aerobe und anaerobe Anlagen für eine optimale Abwasseraufbereitung.....	11/60
Abwasserreinigung	Abbaugrade im 95-Prozent-Bereich Patentiertes Verfahren zur Abwasserreinigung garantiert geringe CSB-Gehalte.....	11/64
Achema	Positive Erwartungen Achema-Veranstalter gehen von einem leichten Wachstum aus.....	6/24
Achema	Überzeugende Qualität Achema mit nahezu stabilen Aussteller- und Besucherzahlen.....	7-8/18
Analytik	Den Anthocyanen auf der Spur Neues Verfahren analysiert die wirksamen Inhaltsstoffe der wilden Heidelbeere.....	12/42
Analytik	Kleinste Mengen erkennen Moderne Analysentechnik bietet ein Höchstmaß an Leistungsfähigkeit.....	4/51
Anuga FoodTec	Die Hightech-Show am Rhein Vom 27. bis 30. März trifft sich die Lebensmitteltechnologie auf der Anuga FoodTec.....	3/29
Anuga FoodTec	Lieber auf Nummer Sicher Beim Thema Lebensmittelsicherheit gibt es kein „gut genug“.....	3/40
Anuga FoodTec	Mit vier Hebeln zur Energieeffizienz Gespräch mit Bosch Rexroth über Druckluftlösungen für die Lebensmittelindustrie.....	3/73
Anuga FoodTec	Persönliche Bestleistung am Rhein Die Anuga FoodTec überzeugt als wichtigste Technologiemesse der Branche.....	5/22
Arbeitskleidung	Integrierte Hygienefunktion Entwicklung einer antimikrobiellen und komfortablen Arbeitskleidung.....	6/74
Arbeitskleidung	Silberbasierte Arbeitskleidung Dauerhaft hygienische Eigenschaften durch antimikrobielle Wirkung.....	7-8/50
Automatica	Der Taktgeber für die Branche Die Automatica präsentiert auf hohem Niveau die Möglichkeiten der Robotik.....	7-8/22
Automatica	Hand in Hand mit dem Roboter Die Automatica widmet sich der sicheren Kooperation von Mensch und Maschine.....	5/20
Automatisierung	Austausch leicht gemacht Wie sich intelligente Feldgeräte in industriellen Anlagen effizient verwalten lassen.....	1-2/64
Automatisierung	Greentelligence in Hannover Mehr Produktivität und Effizienz durch starke Vernetzung der Produktion.....	4/54
Automatisierung	OEE-Werte in Realtime Hohe Transparenz im Produktionsprozess sorgt für mehr Durchsatz.....	4/56
B allaststoffe	Gesund und funktionell Speziell auf Backwaren abgestimmte Ballaststoffmischungen.....	6/47
Bodenbeläge	Eine saubere Sache Reaktionsharzböden für Lebensmittelbetriebe.....	6/70
Brau Bevale	Innovation und Natürlichkeit Die Brau Bevale setzt Impulse für internationale Getränketrends.....	11/20
Brau Bevale	Vorwiegend heiter bis sonnig Die europäische Getränkewirtschaft lässt sich die gute Laune nicht verderben.....	12/24
C IP-Konzept	Parallele Reinigung im Ring Mit einem neuen CIP-Konzept will KHS die Anlagenverfügbarkeit weiter steigern.....	7-8/42
D ampferzeugung	Abdeckung der Grundlast Rubin Mühle setzt auf Contracting bei der Dampfversorgung.....	11/67
Dampferzeugung	Holzpellet-Dampfkessel Befuerung mit CO ₂ -neutralem Brennstoff.....	11/66

Dampferzeugung	Keimfrei und CO ₂ -neutral Dampf aus Holzpellets als kostengünstige Alternative zu Öl und Gas.....	3/84
Dampffilter	Sicherer Rückhalt von Schmutz Neuer Dampffilter überzeugt mit hoher Kapazität bei niedrigem Differenzdruck	9/75
Datenlogger	Damit die Temperatur stimmt Auswahlkriterien für den Einsatz von Datenloggern in der Lebensmittelindustrie	6/64
DLG	Die DLG-Lebensmitteltage 2012 450 Teilnehmer diskutieren in Darmstadt über Lebensmittelkommunikation	10/12
DLG	Die Handelsplattform Nordafrikas Gelungene Premiere der Maghreb Food Exhibition in Marokko	12/12
DLG	Die Semantik des Geschmacks Das Grundlagenvokabular der sensorischen Begriffe.....	9/14
DLG	Ein Verfahren mit Zukunft Kann Plasma die mikrobiologische Sicherheit erhöhen?.....	7-8/8
DLG	Fragen der Ökologie im Fokus DLG-Trendmonitor – Teil 3: Gentechnik, alternative Rohstoffe, Umweltschutz....	6/14
DLG	International FoodTec Award 9 x Gold, 10 x Silber: Die diesjährigen Preisträger der Auszeichnung stehen fest.....	1-2/12
DLG	Mit Fokus auf mehr Sicherheit Der aktuelle DLG-Trendmonitor wirft einen Blick auf die Investitionsabsichten der Branche.....	3/10
DLG	Schutzfilme für die Frische Möglichkeiten funktioneller Beschichtungen für verzehrfertige Produkte.....	4/9
DLG	Technologie alleine reicht nicht mehr Lebensmittelherstellung muss als integrierter Gesamtprozess begriffen werden.....	11/10
DLG	Welche Technik ist morgen relevant? Ergebnisse des DLG-Trendmonitors – Teil 2: Erwartungen an die Technologie.....	5/10
Dosierung	Die Dosis macht das Produkt Aktuelle Entwicklungen bei Pumpen, Steuerungen und Anlagen für die Dosierung.....	10/56
Druckluft	Mit zweifachem Effekt Öl- und keimfreie Druckluft in der Speiseeisherstellung	6/67
EDV	Branchensoftware Geordnete Prozesse bei Salomon	3/90
EDV	Display statt Zettel Kurze Durchlaufzeiten und hohe Lieferqualität	12/52
EDV	Gesteuerte Wertschöpfung IT-Komplettlösung für einen hohen Automatisierungsgrad.....	9/80
EDV	Mobile Wertschöpfung Informationen schnell und ortsunabhängig verarbeiten.....	3/88
EDV	Weltweit im Bild bleiben Videolösung bringt Reisekostensparnisse und Effizienzvorteile.....	4/58
Eiersatzprodukte	Molkenprotein statt Ei Vergleichbare Ergebnisse bei Qualität, Geschmack und Konsistenz.....	4/36
Emballage	40 Jahre packende Innovation Die Emballage präsentiert sich als Gradmesser des europäischen Verpackungsmarkts	11/19
Energieeffizienz	Engagiert für die Umwelt Beim Champignonverarbeiter Lutèce ist Energieeffizienz Programm.....	4/46
Energieeffizienz	Ganzheitliche Bewertung Effizienzpotentiale erschließen statt vergeuden.....	9/76
Energierückgewinnung	Nicht nur sauber, sondern nachhaltig CO ₂ -neutrale Energierückgewinnung im Rahmen der Abwasserreinigung.....	1-2/74
Ernährungsindustrie	Der Aufschwung erreicht die Branche In der Ernährungsindustrie ist 2012 mit zahlreichen Übernahmen zu rechnen.....	1-2/27
EU-Regelung	Süße Spielfreude ohne Risiko Neue EU-Regelungen für „Spielzeug und Lebensmittel“ erfordern Umdenken....	4/20
Extraktion	Ökologisch und bakterio-statisch Welche Vorteile bietet die Extraktion mit überkritischem Kohlendioxid?.....	7-8/36
FachPack	Kompetenz und Praxisnähe Die FachPack in Nürnberg konnte erneut überzeugen	11/30
Fertiggerichte	Geringerer Energieaufwand? Herstellung von gekühlten Fertiggerichten per Mikrowellentechnologie...	11/44

Fi Europe	Clean Label scharf im Fokus Fi Europe mit Teilnehmerrekord beim Jubiläumsauftritt in Paris.....	1-2/46
Food Safety Kongress	Krisen als Chancen verstehen Hilfreiche Empfehlungen für die Lebensmittelindustrie	4/26
Fördertechnik	Exakt eingewogene Zutaten Vollautomatische Komponentenbereitstellung mit modernster Technik	1-2/66
Fördertechnik	Hygienisch und langlebig Leistungsstarke und zuverlässige Antriebe im Lebensmittelbereich.....	6/62
Fördertechnik	Sauberer Transport im Schlauch Neues Fördersystem für Schüttgut bietet Vorzüge gegenüber alternativen Methoden.....	9/62
Fördertechnik	Schicht für Schicht zusammengesetzt Automatisches Handling von Nudelplatten in der Tiefkühlindustrie	5/56
Fremdkörpererkennung	Unsichtbares wird sichtbar Monitoring-System eröffnet neue Dimension der Qualitätssicherung.....	3/79
Getränkeabfüllung	Konstante Druckluftversorgung Reibungslose Sektabfüllung dank nachhaltig erzeugter Qualitätsluft....	11/58
Getränkedosen	Die Trendwende schreitet voran Getränkedosen haben sich weiterentwickelt und stehen wieder hoch im Kurs.....	11/50
Getränkeverpackung	Extras mit Mehrwert Flexibles Abfüllkonzept für Getränke mit hohen Stückanteilen	3/61
Getreideverarbeitung	Qualität mit System Mühlengruppe kombiniert Erfahrung mit fortschrittlicher Technik	6/48
Hannover Messe	Feste Größe für Maschinenbauer Die Hannover Messe überzeugt mit starkem Besucherzuspruch und Internationalität.....	6/29
Hannover Messe	Hannover sieht grün Die weltweit größte Industriemesse setzt auf Zukunftsthemen	4/23
Hydrokolloide	Wo andere Hydrokolloide versagen Funktionelle Cellulosederivate als Verdickungs-, Stabilisierungs- und Bindemittel.....	11/40
Hygiene	Der Hygienevorsatz für Luftkühler UVC-Einbausysteme sorgen für eine optimale Hygiene rund um die Uhr.....	10/70
Hygiene	Durchgängig keimfrei Modulare Luft-Hygenisierung vom Vorprodukt bis zur Verpackung	10/68
Hygiene	Hygiene auf hohem Niveau Professionelle Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben	10/71
Hygiene	Hygiene nachhaltig sichern Zukunftsweisende Managementschwerpunkte der Betriebsreinigung	5/57
Hygiene	Hygienedesign mit Auszeichnung Laserschweißen setzt Maßstäbe bei der Produktion reinraumgerechter Edelmöbel.....	7-8/55
Hygiene	Sauber verpackte Automatisierung Bei Bahlsen sorgt ein auf Reinigung getrimmtes Gehäusesystem für Hygiene.....	7-8/53
Hygienic Design	Die Hygiene an die Kette gelegt Hochlegierter Stahl widersteht aggressiver Reinigung ohne Lackierung.....	11/62
Hygienic Design	Hohes Maß an Sicherheit Neuer Spiralfroster im Hygienic Design gewährleistet eine einfachere Reinigung.....	7-8/40
Hygienic Design	Sauber dank Hygienic Design Reinigungsgerechte Anlagen sind das A und O in der Süßwarenindustrie	11/46
Hygienic Design	Sauberkeit bis ins kleinste Detail Welche Eigenschaften Edelstahlgehäuse im Hygienic Design erfüllen müssen	1-2/72
Hygienic Design	Schritt in Richtung Harmonisierung EHEDG und 3A intensivieren ihre Zusammenarbeit in Sachen Hygienic Design.....	7-8/52
Hygienic Design	Totraumfrei verbinden Sichere und hygienische Anschluss-technik für Prozessanlagen.....	10/72
Hygienic Design	Totraumfreie Totalverströmung Schonende Aufbereitung von Zusatzstoffen durch vertikale Vakuummischtrockner	1-2/52
Iba	Große Brötchen gebacken Die Backbranche traf sich zu ihrer internationalen Leitmesse in München.....	10/26
InterMessen	Dreimal kalte Fakten Gekühlte Convenience auf den InterMessen.....	9/34
IPA	Nachhaltig in die Zukunft Die IPA präsentiert „grüne Technologien“, die zur Lebensmittelindustrie passen	6/33

Ipack Ima	Plattform aktueller Themen Die Ipack-Ima in Mailand bietet ein vielfältiges Rahmenprogramm.....	1-2/32
ISM	Starker Auftritt als süßes Doppel Pro Sweets Cologne und ISM machten Köln zum Treffpunkt der Süßwarenbranche.....	1-2/34
IVLV	Bis zum letzten Tropfen Untersuchungen zur Verbesserung der Restentleerbarkeit von Verpackungen ...	10/60
IVLV	Den Hot Spots auf der Spur Analyse der Temperaturverteilung in Siegelnähten im Ultraschallprozess.....	6/60
IVLV	Den Sprühschatten beleuchtet Werkzeug zur Simulation der Sprühreinigung unterstützt Maschinenkonstrukteure..	9/60
IVLV	Die Peelbarkeit messen IVLV veröffentlicht Merkblatt zur Ermittlung von Öffnungskräften	3/70
IVLV	Ein Verbund aus der Natur Die Grundlagen zum Einsatz von Blends aus Biopolymeren wurden erarbeitet.....	4/40
IVLV	Forschungsverbund FORFood Teilprojekt fünf: Nachhaltigkeit beim Verpacken von Frischeprodukten ...	11/54
IVLV	Passende Kombinationen wählen Entkeimungsverfahren und aktive Verpackungen können sich beeinflussen.....	7-8/44
IVLV	Praxis trifft Wissenschaft VVD-Tagung in Dresden diskutiert Verpackungsthemen gemeinsam mit dem VDMA.....	5/48
IVLV	Verpackungsmaschinensimulator Senkung der Prozesskosten durch Vorhersage des Betriebsverhaltens.....	1-2/60
IVLV	Zwei Tage Wissenstransfer Bericht von der Arbeitsgruppensitzung „Abfüllen und Verpacken von Lebensmitteln“	12/46
Kältemittel	Kühles Bier für heiße Tage Natürliche Kältemittel haben in Brauereien eine lange Tradition.....	10/54
Kältetechnik	Kalte Fakten, warme Aussichten GEA Refrigeration setzt auf Energieeffizienz und Innovation.....	3/59
Kennzeichnung	Sauberer Kartuschenwechsel Käserei Hochland setzt auf wartungsfreie Kennzeichnungssysteme.....	3/68
Lagertechnik	Im Wandel der Zeit Nachhaltigkeit im Lager- und Logistikbau.....	9/64
Lagertechnik	Mehr als 10.000 Palettenplätze Automatisiertes Logistikcenter schafft Flexibilität und Planungssicherheit.....	9/66
Lebensmittelfärbung	Natürlichkeit zählt zunehmend Färbende Lebensmittel liegen im Verbrauchertrend	5/38
Lebensmittelfärbung	Signifikante Verbesserung Stabilisierung von Anthocyanen mit Hydrokolloiden.....	11/42
Lebensmittelforschung	Treffen der Lebensmittelwirtschaft FEI widmete sich in Hamburg dem Querschnittsthema Lebensmittel-forschung.....	10/28
Lebensmittelschlauch	Alles hygienisch im Fluss Optimierte Produkteigenschaften bei hochwertigen Lebensmittelschläuchen.....	7-8/48
Lebensmitteltransport	Integrierte Schutzfunktionen An IBCs für den Lebensmitteltransport werden hohe Anforderungen gestellt.....	1-2/68
Lecithin	Maschinengängige Teige Sonnenblumen-Lecithin als Alternative in Backwaren.....	10/50
Luftentfeuchtung	Für eine saubere Luft beim Slicen Neues Hygienekonzept setzt auf dezentrale Entfeuchtungsgeräte	12/43
Luftentfeuchtung	Feuchte und Keime im Griff Bauerngut setzt auf kombinierte Maßnahmen zur Luftbehandlung	7-8/57
Luftreinigung	Saubere Luft für ein Wohlfühlklima Europas größter Kartoffelverarbeiter investiert in moderne Luftreinigungssysteme	7-8/58
Malz	Extrudierte Spezialmalze Intensive Aufbereitung mit gezielter Farb- und Aromaeinstellung	6/50
Management	Struktur stärkt Strategie Profitabler durch Anpassungen in der technischen Abteilung	9/78
Messtechnik	Auf Reinigbarkeit getrimmt Equipment für exakte Wägeregebnisse im hygienischen Design.....	4/52
Messtechnik	Sicherheit zahlt sich aus Bio-Müslimischungen stellen hohe Anforderungen an Röntgenprüfsysteme.....	10/64
Messtechnik	Verschlüsse ohne Schräglage Smart Kamera sorgt für Sicherheit bei der Abfüllung in PET-Mehrwegflaschen.....	3/76
Messtechnik	Weniger Stillstand im Betrieb In-Process-Kalibrierung von Temperaturmessstellen.....	10/66

Mykotoxin	Mykotoxine beherrschbar machen Eine Herausforderung für die Lebensmittelbranche und die Analytik	12/58
Nachhaltigkeit	Nachhaltig Zeichen setzen Umweltschutz und Ressourcenschonung von Anfang an	10/58
Novel-Food-Verordnung	(EG) Nr. 258/97 Süßer Erfolg – Stevia im Fokus des Bayerischen Verwaltungsgerichts.....	5/30
NuW	Auf Gesundheit fixiert Zutaten-Trends auf der Nutrition & Wellness Solutions.....	11/28
NuW	Neues Konzept erfolgreich NuW zeigt Innovationen und Trends für gesundheitsbetonte Lebensmittel.....	12/31
Ökobilanzanalyse	Die bessere Umweltperformance Ökobilanzanalyse vergleicht Umweltauswirkungen von HDPE, PET und Karton	9/57
Parts2clean	Saubere Bauteile en masse parts2clean punktet zum Jubiläum mit hoher Besucherqualität.....	12/30
Parts2clean	Teilereinigung kostenoptimiert umsetzen Vorbericht	10/30
Pflanzenbiotechnologie	Die Sonnenblume im Bioreaktor Herstellung von Alpha-Tocopherol mithilfe pflanzlicher Zell- und Gewebekulturen	9/55
Polysaccharide	Hohes funktionelles Potenzial Exopolysaccharide und deren Bedeutung in der Lebensmittelproduktion.....	7-8/34
Powtech	Partikelexperten zu Gast in Nürnberg Powtech und TechnoPharm erwarten für 2013 stabile Messekonjunktur	12/28
Pro Sweets	Starker Auftritt als süßes Doppel Pro Sweets Cologne und ISM machten Köln zum Treffpunkt der Süßwarenbranche.....	1-2/34
ProSweets	Der Ruf nach mehr Nachhaltigkeit Auf der ProSweets sucht die Süßwarenwirtschaft nach Lösungen für den Wandel.....	12/20
Prozessanlagen	Per Rotor und Stator Prozessanlagen bieten ein breites Einsatzspektrum	3/54
Prozessanlagen	Schnelle Rezepturanpassungen Flexibilität bei der Herstellung von Mayonnaisen, Ketchup, Dressings und Saucen	10/52
Pumpen	Zuverlässig, schnell und leise Sinuspumpen bieten der Lebensmittelindustrie vielerlei Vorteile.....	11/56
Räuchertechnologie	Moderne Räuchertechnologie Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktoren	3/57
REFA	REFA-Fachtagung an der Hochschule Niederrhein Für die Branche an einem Strang ziehen.....	6/32
REFA	Von den globalen Herausforderungen zur technischen Qualitätskontrolle REFA-Branchenorganisation Nahrung und Genuss.....	1-2/33
Reinigung	Der Weg zur optimalen CIP Verbräuche senken, Zeit sparen, Effizienz steigern	12/56
Reinigung	Patentiertes CIP-System Vollautomatische Reinigung und Desinfektion von Verpackungsmaschinen	5/46
Reinraumtechnik	Kälte in guter Atmosphäre Reinraumtechnik sorgt für saubere und sichere Verhältnisse in der Tiefkühlindustrie.....	7-8/38
Robotik	Automation in drei Dimensionen Innovatives Visionssystem erschließt der Robotik neue Möglichkeiten.....	6/66
Robotik	Käsestapel am laufenden Band Roboter übernimmt vollautomatische Palettierung mit spezieller Greiftechnik.....	1-2/62
Robotik	Kinderleicht und doch hochkomplex Bildverarbeitung ist die Schlüsseltechnologie für „sehende“ Roboter.....	12/49
Robotik	Von Motion-Control bis Robotik Maßgeschneiderte Lösungen für die Verpackungstechnik.....	5/50
Rohstofflogistik	Flexibel und zukunftssicher Moderne Rohstofflogistik setzt hohe Maßstäbe in der Gewürzherstellung.....	1-2/54
Röntgentechnik	Die Qualität im Blick Moderne Füllstandskontrolle und Fremdkörperdetektion	9/72
Schädlingsbekämpfung	Nachhaltiges Vorgehen Schädlingsmonitoring und -bekämpfung auf hohem Niveau.....	6/71
Schimmelschutz	Nanotechnologie gegen Keime Hygieneverbessernde Beschichtung schützt vor Schimmelpilzen und Bakterien...9/82	9/82
Schmierstoff	Vermeidbares Risiko Kennzeichnung verhindert Verwechslung von Schmierstoffen.....	5/59

Schneidetechnik	Beim Schneiden ist Flexibilität gefragt Trotz High-Tech bleibt das Messer das Herz der Schneidemaschine.....	5/42
Schneidetechnik	Mehr als grammgenau geschnitten Schneiden im industriellen Umfeld stellt hohe Anforderungen an die Technik.....	9/52
Sicherheitsventil	Dampfunfällen vorbeugen Methoden für die Auswahl und Installation von Sicherheitsventilen.....	6/72
Sinuspumpen	Überzeugende Saugleistung Produktionsablauf schneller und leiser dank Sinuspumpen.....	1-2/48
SPS IPS DRIVES	Alles für die Automatisierung Positive Vorzeichen bestätigen Spitzenposition der SPS IPC DRIVES.....	11/26
Stabilisierung	Erprobte Stabilisierung Gezielte Rohstoff-Optimierung in emulgierten Saucen.....	10/48
Stapler	Kräftig und wendig zugleich Elektro-Gegengewichtsstapler für die Getränkeindustrie.....	12/51
Starterkultur	Ein wahrer „Allrounder“ Beste sensorische Eigenschaften und maximale Haltbarkeit.....	3/53
Sterilisation	Punktgenau im Ofen erhitzt Preformsterilisation als sicherer Schutz für die keimarme PET-Flaschenproduktion....	4/44
Stevia	Ausgewogenes Süßprofil Zuckerreduktion auf Basis von Stevia, Hydrokolloiden und Inulin.....	9/48
Trenntechnik	Das Messer, das alles sieht Vision-System ermöglicht präzises Trennen von Wurstketten.....	10/62
Trockenvermahlung	Alternatives Mahlmedium Überhitzter Wasserdampf ermöglicht effektive Trockenmikronisierung.....	10/51
Trockner	Brillantes Energiekonzept Wirtschaftliche Technologie zur Trocknung von Langteigwaren.....	4/38
Trocknung	Stets am Puls der Zeit Moderne Trocknungstechnologien und flexible Produktionsanlagen.....	6/54
Umstrukturierung	„Wieder fit für den Weltmarkt“ Nocado blickt nach erfolgreicher Umstrukturierung optimistisch nach vorne...1-2/69	
Umweltschutz	Nachhaltig in die Zukunft Herza setzt verstärkt auf Umweltschutz und soziale Verantwortung.....	12/40
Verpackung	Convenience überzeugt Thermoformer ermöglicht Lachs-Verpackungen mit Öffnungshilfe.....	12/47
Verpackung	Aus einem Zuschnitt gefertigt Optimale Auslegung von Sortimentskartons zur handelsgerechten Warenpräsentation.....	3/66
Verpackung	Ein gelungener Schwenk Vom Traditionsprodukt Konserve zum Zukunftssegment Feinkost.....	1-2/56
Verpackung	Nachgefragt beim Anbieter Standard-Füllmaschinen mit Upgrade.....	3/63
Verpackung	Schrumpftunnel mit Sparpaket Verpackungsmaschinen-Baureihe Innopack Kisters Basic erfährt Optimierung.....	11/52
Verpackung	Taktvolle Action für Aktionsware Leistungsstarke Linie verpackt tiefgekühlte Nuggets aus Geflügel und Fisch.....	1-2/58
Vitafoods	Auf Gesundheit fokussiert Aktuelle Entwicklungen für funktionelle Produkte auf der Vitafoods Europe.....	5/28
Wachsreis	Reduktion des Fettgehalts Wachsreis liefert multifunktionale Zutatenalternativen ohne Beigeschmack.....	9/50
Wägetechnik	Auf drei Spuren zur Mehrkopfwaaage Neue Schalenlinie wird höchsten Hygieneanforderungen im Salatsektor gerecht.....	5/54
Wägetechnik	Automatisierung aus einem Guss Italienischer Fleischwarenprouzent installiert komplette Systemlösung.....	5/53
Wägetechnik	Genau dosiert, schnell gewogen Durchgehende und einheitliche Wägeelektronik verbessert Zuckerproduktion...6/56	
Wägetechnik	Von der Traube bis zum edlen Tropfen Französisches Weingut sorgt mit moderner Wägetechnik für gute Ernten.....	12/54
Wägetechnik	Weniger Bruchstücke in der Dose Bei Ricola arbeiten Mehrkopfwaaage und Füllmaschine schonend im Gleichklang.....	7-8/46
Wärmebildkamera	Fehler per Infrarot aufspüren Welche Einsatzgebiete haben Wärmebildkameras in der Lebensmittelindustrie?.....	9/69
Wärmetauscher	Alles in einem Apparat Plattenwärmetauscher als Milchpasteur mit hoher Effizienz.....	6/53
Werbung	Werbung mit sozialer Verantwortung Fair geht vor.....	6/34

Wirbelschicht-technologie	Genau definierte Strukturen Wirbelschichttechnologie bietet vielfältige Veredelungsmöglichkeiten.....	1-2/50
Zeiterfassung	Transparenz bei den Arbeitszeiten Bio-Käserei spart dank elektronischer Zeiterfassung ganze Arbeitstage in der Verwaltung.....	10/73
Zentrifugen	Zu den Wurzeln der Schokolade Mit Zentrifugen Schokoladenbestandteile effektiv trennen und wiederverwerten 7-8/41	
Zukunftsforum	„Lebensmittel von morgen“ II. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft für Entscheider in Hannover.....	3/28
Zukunftsforum	Auf dem Weg in die Zukunft 200 Experten diskutierten über die Trends in der Ernährungswirtschaft.....	7-8/24
Zukunftsforum	Beschleunigung des Wissens 3. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft mit Fokus auf Zeitmanagement....	12/33

AUTOREN

Bley, Thomas	9/55
Buchweitz, Maria	11/42
Carle, Prof.Dr. Reinhold	11/42
Geipel, Katja	9/55
Häselser, Dr. Jörg	4/26
Hofmann, Dr. Jürgen	7-8/52
Jakob, Frank	7-8/34
Kammerer, Dr. Dietmar R.	11/42
Koberstein, Sven	9/64
Kreutner, Julia	12/15
Krüger, Dr. Matthias	1-2/74
Kühne, Dr. Andreas	9/78
Lebek, Dr. Martin	1-2/74
Lehde, Michael	1-2/74
Ludwig-Müller, Jutta	9/55
Muranyi, Peter	4/9
Nordhaus, Martin	4/20
Püschel, Joachim	9/55
Reichel, Dr. Christoph	9/76
Segger, Annkathrin	9/48
Simon, Gerhard	1-2/74
Steingroewer, Juliane	9/55
Strecker, Dr. Otto A.	1-2/26
Strunz, Johannes	1-2/52
Teufer, Dr. Tobias	1-2/31, 3/23, 4/22, 5/30, 6/34, 7-8/15, 10/23, 11/16, 12/14
Vogel, Prof.Dr. Rudi F.	7-8/34
Voigt, Prof.Dr. Tim	9/78

EDITORIALS

Thomas Wiese:	Von gebremster Konjunktur keine Spur Anuga FoodTec: Investitionsfreude statt Frühjahrsmüdigkeit...1-2/3	
Thomas Wiese:	Weniger Distanz schafft Vertrauen Dauerbrenner Lebensmittelsicherheit.....	3/3
Thomas Wiese:	Green Economy als Erfolgsfaktor Nachhaltig wirtschaften in dynamischen Zeiten.....	4/3
Dr. Jochen Hamatschek:	Der Weg zu mehr Selbstverständnis Die Lebensmittelwirtschaft – der heterogene Riese.....	5/3
Dr. Tobias Teufer:	Die „Krönung“ lässt auf sich warten Gesundheitsangaben auf Lebensmitteln.....	6/3
Thomas Wiese:	Werte und Normen in der Unternehmenskultur Die Suche nach der Ethik des Genug.....	7-8/3
Thomas Wiese:	VDMA sieht China auf dem Weg zur Innovationsmaschine Wettbewerbsdruck aus dem Reich der Mitte.....	9/3
Thomas Wiese:	Angespannte Situation am Weltmarkt für Rohstoffe Politik muss Versorgung gewährleisten.....	10/3
Dr.-Ing. Jürgen Hofmann:	Schnittstelle zwischen Maschinenbau und Lebensmittelproduktion Maschinen sind nur Mittel zum Zweck.....	11/3
Dr. Christian Schlame:	Volker Herrmann nimmt Abschied Ein Urgestein von LT sagt tschüss.....	12/3

DLG

International FoodTec Award

9 x Gold, 10 x Silber: Die diesjährigen Preisträger der Auszeichnung stehen fest..... 12

ANUGA FOODTEC

Die eine Plattform für alle Branchen

Die Anuga FoodTec 2012 legt kräftig zu: neuer Aussteller- und Flächenrekord..... 14

Weniger Einsatz – mehr Nutzen

Mit sparsamen Prozessen und effizienten Anlagenkonzepten zum Produkt... 24

Innere Werte dank Äußerlichkeiten

An zukunftsfähige Verpackungstechniken werden hohe Anforderungen gestellt 26

MARKTFORSCHUNG

Der Aufschwung erreicht die Branche

In der Ernährungsindustrie ist 2012 mit zahlreichen Übernahmen zu rechnen. 27

VERANSTALTUNGEN

Plattform aktueller Themen

Die Ipack-Ima in Mailand bietet ein vielfältiges Rahmenprogramm..... 32

Starker Auftritt als süßes Doppel

Pro Sweets Cologne und ISM machten Köln zum Treffpunkt der Süßwarenbranche..... 34

ROHSTOFFE UND ZUTATEN

Clean Label scharf im Fokus

Fi Europe mit Teilnehmerrekord beim Jubiläumsauftritt in Paris 46

PRODUKTION

Überzeugende Saugleistung

Produktionsablauf schneller und leiser dank Sinuspumpen 48

Genau definierte Strukturen

Wirbelschichttechnologie bietet vielfältige Veredelungsmöglichkeiten 50

Exakt eingewogene Zutaten

Vollautomatische Komponentenbereitstellung mit modernster Technik ... 52

Totraumfreie Totalverströmung

Schonende Aufbereitung von Zusatzstoffen durch vertikale Vakuummischtrockner 54

VERPACKUNG

Ein gelungener Schwenk

Vom Traditionsprodukt Konserve zum Zukunftssegment Feinkost..... 56

Taktvolle Action für Aktionsware

Leistungsstarke Linie verpackt tiefgekühlte Nuggets aus Geflügel und Fisch .. 58

IVLV

Verpackungsmaschinensimulator

Senkung der Prozesskosten durch Vorhersage des Betriebsverhaltens..... 60

ROBOTIK

Käsestapel am laufenden Band

Roboter übernimmt vollautomatische Palettierung mit spezieller Greiftechnik..62

AUTOMATISIERUNG

Austausch leicht gemacht

Wie sich intelligente Feldgeräte in industriellen Anlagen effizient verwalten lassen 64

FÖRDERTECHNIK

Flexibel und zukunftssicher

Moderne Rohstofflogistik setzt hohe Maßstäbe in der Gewürzherstellung... 66

Integrierte Schutzfunktionen

An IBCs für den Lebensmitteltransport werden hohe Anforderungen gestellt... 68

BETRIEBSBEDARF

„Wieder fit für den Weltmarkt“

Nocado blickt nach erfolgreicher Umstrukturierung optimistisch nach vorne 69

Sauberkeit bis ins kleinste Detail

Welche Eigenschaften Edelstahlgehäuse im Hygienic Design erfüllen müssen 72

Nicht nur sauber, sondern nachhaltig

CO₂-neutrale Energierückgewinnung im Rahmen der Abwasserreinigung 74

SPEKTRUM

Editorial.....	3	Robotik.....	36
Contents.....	6	Verpackung.....	37
Nachrichten.....	6	Fördertechnik.....	38
GDL-Notizen.....	8	Messtechnik.....	40
KIN-Notizen.....	30	Betriebsbedarf.....	43
KTV-Notizen.....	30	Hygiene.....	44
Recht.....	31	Inserentenverzeichnis.....	77
Zutaten.....	35	Vorschau/	
Produktion.....	36	Impressum.....	82

DLG

Mit Fokus auf mehr Sicherheit

Der aktuelle DLG-Trendmonitor wirft einen Blick auf die Investitionsabsichten der Branche 10

TITELTHEMA: INSPEKTIONSTECHNIK

Aufgestellt in Richtung Zukunft

Klares Profil und gute Perspektiven für Sartorius Industrial Weighing 14

Gesicherte Sorgfalt

USB-Option als Ergänzung von Datenerfassungslösungen 20

VERANSTALTUNGEN

"Lebensmittel von morgen"

II. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft für Entscheider in Hannover 28

ANUGA FOODTEC

Die Hightech-Show am Rhein

Vom 27. bis 30. März trifft sich die Lebensmitteltechnologie auf der Anuga FoodTec..... 29

Lieber auf Nummer Sicher

Beim Thema Lebensmittelsicherheit gibt es kein "gut genug" 40

ROH- UND ZUSATZSTOFFE

Ein wahrer "Allrounder"

Beste sensorische Eigenschaften und maximale Haltbarkeit 53

PRODUKTION

Per Rotor und Stator

Prozessanlagen bieten ein breites Einsatzspektrum..... 54

Moderne Räuchertechnologie

Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktoren..... 57

Kalte Fakten, warme Aussichten

GEA Refrigeration setzt auf Energieeffizienz und Innovation 59

VERPACKUNG

Extras mit Mehrwert

Flexibles Abfüllkonzept für Getränke mit hohen Stückanteilen 61

Aus einem Zuschnitt gefertigt

Optimale Auslegung von Sortimentskartons zur handelsgerechten Warenpräsentation 66

Sauberer Kartuschenwechsel

Käserei Hochland setzt auf wartungsfreie Kennzeichnungssysteme 68

IVLV

Die Peelbarkeit messen

IVLV veröffentlicht Merkblatt zur Ermittlung von Öffnungskräften..... 70

AUTOMATISIERUNG

Mit vier Hebeln zur Energieeffizienz

Gespräch mit Bosch Rexroth über Druckluftlösungen für die Lebensmittelindustrie..... 73

MESSTECHNIK

Verschlüsse ohne Schräglage

Smart-Kamera sorgt für Sicherheit bei der Abfüllung in PET-Mehrwegflaschen 76

Unsichtbares wird sichtbar

Monitoring-System eröffnet neue Dimension der Qualitätssicherung 79

Optische Fremdkörpererkennung

Zwei neue Generationen von Free-Fall-Sortierern auf der Anuga FoodTec am Start..... 81

BETRIEBSBEDARF

Keimfrei und CO₂-neutral

Dampf aus Holzpellets als kostengünstige Alternative zu Öl und Gas..... 84

Abwasser im Gegenstrom reinigen

Französische Käserei setzt in Vietnam auf deutsches Know-how zur Entsorgung 85

EDV

Mobile Wertschöpfung

Informationen schnell und ortsunabhängig verarbeiten 88

Geordnete Prozesse bei Salomon

Wegfall von Insellösungen vermeidet die Mehrfacherfassung von Daten..... 90

LT 4/2012

DLG

Schutzfilme für die Frische

Möglichkeiten funktioneller Beschichtungen für verzehrfertige Produkte ... 9

TITELTHEMA: HYGIENIC DESIGN

Fünf Meter bis zum Schaltschrank

Ventilinseln im Hygienic-Design-Gehäuse erlauben eine prozessnahe Automation ... 11

Roboter mit Fingerspitzengefühl

Hygienisches Handling von Lebensmitteln in Pick-and-Place-Anwendungen ... 14

Design für hygienisch sensible Bereiche

Neuer Panel-PC in Schutzklasse IP69k macht auch unter Hochdruck nicht schlapp ... 16

RECHT

Süße Spielfreude ohne Risiko

Neue EU-Regelungen für "Spielzeug und Lebensmittel" erfordern Umdenken ... 20

VERANSTALTUNGEN

Hannover sieht grün

Die weltgrößte Industriemesse setzt auf Zukunftsthemen ... 23

Krisen als Chancen verstehen

Hilfreiche Empfehlungen für die Lebensmittelindustrie ... 26

ROH- UND ZUSATZSTOFFE

Molkenprotein statt Ei

Vergleichbare Ergebnisse bei Qualität, Geschmack und Konsistenz ... 36

PRODUKTION

Brillantes Energiekonzept

Wirtschaftliche Technologie zur Trocknung von Langzeitwaren ... 38

IVLV

Ein Verbund aus der Natur

Die Grundlagen zum Einsatz von Blends aus Biopolymeren wurden erarbeitet ... 40

ROBOTIK

Aseptisch abgefüllt im Wechseltakt

Konstruktive Feinheiten sorgen bei Unilever für Flexibilität in der Produktion ... 42

VERPACKUNG

Punktgenau im Ofen erhitzt

Preformsterilisation als sicherer Schutz für die keimarme PET-Flaschenproduktion ... 44

Engagiert für die Umwelt

Beim Champignonverarbeiter Lutèce ist Energieeffizienz Programm ... 46

Olivenöl "Extra Virgin" abgefüllt

Neu Linie bei Laconia zeichnet sich durch ihre Technologie und Flexibilität aus ... 48

MESSTECHNIK

Kleinste Mengen erkennen

Moderne Analysetechnik bietet ein Höchstmaß an Leistungsfähigkeit ... 51

Auf Reinigbarkeit getrimmt

Equipment für exakte Wägeregebnisse im hygienischen Design ... 52

AUTOMATISIERUNG

"Greentelligence" in Hannover

Mehr Produktivität und Effizienz durch stärkere Vernetzung der Produktion ... 54

OEE-Werte in Realtime

Hohe Transparenz im Produktionsprozess sorgt für mehr Durchsatz ... 56

EDV

Weltweit im Bild bleiben

Videolösung bringt Reisekostensparnisse und Effizienzvorteile ... 58

SPEKTRUM

Editorial	3	Verpackung	30
Nachrichten	6	Fördertechnik	31
GDL-Notizen	7	Messtechnik	32
Recht	22	Betriebsbedarf	34
KIN-Notizen	17	Hygiene	35
KTV-Notizen	17	Bücher	59
ZDS-Notizen	18	Veranstaltungen	60
Zutaten	28	Inserentenverzeichnis	60
Produktion	29	Vorschau/Impressum	66

LT 5/2012

DLG

Welche Technik ist morgen relevant?

Ergebnisse des DLG-Trendmonitors – Teil 2: Erwartungen an die Technologie ... 10

TITELTHEMA: LUFTMANAGEMENT

Hohe hygienische Absicherung

Zielgerichtete Luft- und Oberflächenentkeimung in Lebensmittelbetrieben ... 12

Logistiker im Reinraum

Spedition bietet Leistungen weit über den Lebensmitteltransport hinaus ... 16

Luftfiltertechnik

Minimierung der Keimkonzentration ... 18

VERANSTALTUNGEN

Hand in Hand mit dem Roboter

Die Automata widmet sich der sicheren Kooperation von Mensch und Maschine ... 20

Persönliche Bestleistung am Rhein

Die Anuga FoodTec überzeugt als wichtigste Technologiemesse der Branche ... 22

Auf Gesundheit fokussiert

Aktuelle Entwicklungen für funktionelle Produkte auf der Vitafoods Europe ... 28

ROH- UND ZUSATZSTOFFE

Natürlichkeit zählt zunehmend

Färbende Lebensmittel liegen im Verbrauchertrend ... 38

PRODUKTION

Beim Schneiden ist Flexibilität gefragt

Trotz High-Tech bleibt das Messer das Herz der Schneidemaschine ... 42

VERPACKUNG

Patentiertes CIP-System

Vollautomatische Reinigung und Desinfektion von Verpackungsmaschinen ... 46

IVLV

Praxis trifft Wissenschaft

VVD-Tagung in Dresden diskutiert Verpackungsthemen gemeinsam mit dem VDMA ... 48

ROBOTIK

Von Motion-Control bis zu Robotik

Maßgeschneiderte Lösungen für die Verpackungstechnik ... 50

WÄGETECHNIK

Automatisierung aus einem Guss

Italienischer Fleischwarenproduzent installiert komplette Systemlösung ... 53

Auf drei Spuren zur Mehrkopfwage

Neue Schalenlinie wird höchsten Hygieneanforderungen im Salatsektor gerecht ... 54

FÖRDERTECHNIK

Schicht für Schicht zusammengesetzt

Automatisches Handling von Nudelplatten in der Tiefkühlindustrie ... 56

HYGIENE

Hygiene nachhaltig sichern

Zukunftsweisende Managementschwerpunkte der Betriebsreinigung ... 57

BETRIEBSBEDARF

Vermeidbares Risiko

Kennzeichnung verhindert Verwechslung von Schmierstoffen ... 59

SPEKTRUM

Editorial	3	Verpackung	33
Nachrichten	6	Fördertechnik	34
GDL-Notizen	8	Messtechnik	35
ZDS-Notizen	8	Betriebsbedarf	36
VDB-Notizen	8	Hygiene	37
KIN-Notizen	9	Inserentenverzeichnis	60
Recht	30	Vorschau/	
Zutaten	31	Impressum	66
Produktion	32		

LT 6/2012

DLG

Fragen der Ökologie im Fokus

DLG-Trendmonitor – Teil 3: Gentechnik, alternative Rohstoffe, Umweltschutz 10

TITELTHEMA: SCHÜTTGUTTECHNOLOGIE

Mischerbeschickung mit Nassreinigung

Innovatives Gebäude-in-Gebäude-Konzept zur Herstellung von Zutaten für Käse 16

Der Weg zur homogenen Mischung

Mischen im Batchbetrieb oder im kontinuierlichen Fluss – eine Gegenüberstellung 20

Schonung des Aromas

Betriebssichere und wirtschaftliche Förderung von Kaffee 22

VERANSTALTUNGEN

Positive Erwartungen

Achema-Veranstalter gehen von einem leichten Wachstum aus 24

Feste Größe für Maschinenbauer

Die Hannover Messe überzeugt mit starkem Besucherzuspruch und Internationalität 29

Für die Branche an einem Strang ziehen

REFA-Fachtagung an der Hochschule Niederrhein in Mönchengladbach 32

Nachhaltig in die Zukunft

Die IPA präsentiert "grüne Technologien", die zur Lebensmittelindustrie passen 33

ROH- UND ZUSATZSTOFFE

Gesund und funktionell

Speziell auf Backwaren abgestimmte Ballaststoffmischungen 47

Qualität mit System

Mühlengruppe kombiniert Erfahrung mit fortschrittlicher Technik 48

PRODUKTION

Extrudierte Spezialmalze

Intensive Aufbereitung mit gezielter Farb- und Aromaeinstellung 50

Alles in einem Apparat

Plattenwärmetauscher als Milchpasteur mit hoher Effizienz 53

Stets am Puls der Zeit

Moderne Trocknungstechnologien und flexible Produktionsanlagen 54

AUTOMATISIERUNG

Genau dosiert, schnell gewogen

Durchgehende und einheitliche Wägeelektronik verbessert Zuckerproduktion 56

VERPACKUNG

Prozentgenau abgefüllt

Neue Plattformlösung für die Wein-, Sekt- und Spirituosenbranche 58

IVLV

Den Hot Spots auf der Spur

Analyse der Temperaturverteilung in Siegelnähten im Ultraschallprozess 60

FÖRDERTECHNIK

Hygienisch und langlebig

Leistungsstarke und zuverlässige Antriebe im Lebensmittelbereich 62

MESSTECHNIK

Damit die Temperatur stimmt

Auswahlkriterien für den Einsatz von Datenloggern in der Lebensmittelindustrie 64

ROBOTIK

Automation in drei Dimensionen

Innovatives Visionssystem erschließt der Robotik neue Möglichkeiten 66

BETRIEBSBEDARF

Mit zweifachem Effekt

Öl- und keimfreie Druckluft in der Speiseeisherstellung 67

Eine saubere Sache

Reaktionsharzböden für Lebensmittelbetriebe 70

Dampfunfällen vorbeugen

Methoden für die Auswahl und Installation von Sicherheitsventilen 72

HYGIENE

Nachhaltiges Vorgehen

Schädlingsmonitoring und -bekämpfung auf hohem Niveau 71

Integrierte Hygienefunktion

Entwicklung einer antimikrobiellen und komfortablen Arbeitskleidung 74

LT 7-8/2012

DLG

Verfahren mit Zukunft

Kann Plasma die mikrobiologische Sicherheit erhöhen? 8

Titelthema: Mischtechnik

Mischen im freien Fall

Fassmischer arbeiten produktschonend und sehr hygienisch 10

Homogenität ohne Kompromisse

Mischtechnik erlaubt eine flexible Anpassung an individuelle Anforderungen 13

Veranstaltungen

Überzeugende Qualität

Achema mit nahezu stabilen Aussteller- und Besucherzahlen 18

Der Taktgeber für die Branche

Die Automatica präsentiert auf hohem Niveau die Möglichkeiten der Robotik 22

Auf dem Weg in die Zukunft

200 Experten diskutierten über die Trends in der Ernährungswirtschaft 24

Rohstoffe und Zutaten

Hohes funktionelles Potenzial

Expolysaccharide und deren Bedeutung in der Lebensmittelproduktion 34

Produktion

Ökologisch und bakteriostatisch

Welche Vorteile bietet die Extraktion mit überkritischem Kohlendioxid? 36

Kälte in guter Atmosphäre

Reinraumtechnik sorgt für saubere und sichere Verhältnisse in der Tiefkühlindustrie 38

Hohes Maß an Lebensmittelsicherheit

Neuer Spiralfroster im Hygienic Design gewährleistet eine einfachere Reinigung 40

Zu den Wurzeln der Schokolade

Mit Zentrifugen Schokoladenbestandteile effektiv trennen und wiederverwerten 41

Verpackung

Parallele Reinigung im Ring

Mit einem neuen CIP-Konzept will KHS die Anlagenverfügbarkeit weiter steigern 42

IVLV

Passende Kombinationen wählen

Entkeimungsverfahren und aktive Verpackungen können sich beeinflussen 44

Wägetechnik

Weniger Bruchstücke in der Dose

Bei Ricola arbeiten Mehrkopfwage und Füllmaschine schonend im Gleichklang 46

Fördertechnik

Alles hygienisch im Fluss

Optimierte Produkteigenschaften bei hochwertigen Lebensmittelschläuchen 48

Hygiene

Silberbasierte Arbeitskleidung

Dauerhaft hygienische Eigenschaften durch antimikrobielle Wirkung 50

Betriebsbedarf

Schritt in Richtung Harmonisierung
EHEDG und 3A intensivieren ihre Zusammenarbeit 52

Sauber verpackte Automatisierung

Bei Bahlsen sorgt ein auf Reinigung getrimmtes Gehäusesystem für Hygiene 53

Hygienedesign mit Auszeichnung

Laserschweißen setzt Maßstäbe bei der Produktion reinraumgerechter Edelstahlmöbel 55

Feuchte und Keime im Griff

Bauerngut setzt auf kombinierte Maßnahmen zur Luftbehandlung 57

Mit sauberer Luft zum "Wohlfühlklima"

Europas größter Kartoffelverarbeiter investiert in moderne Luftreinigungssysteme 58

Spektrum

Editorial.....	3	Produktion.....	28
Nachrichten.....	6	Verpackung.....	29
GDL-Notizen.....	9	Fördertechnik.....	30
KIN-Notizen.....	16	Messtechnik.....	31
KTV-Notizen.....	16	Betriebsbedarf.....	32
VDB-Notizen.....	16	Hygiene.....	33
Recht.....	15	Inserentenverzeichnis.....	61
Zutaten.....	26	Vorschau/Impressum.....	66

LT 9/2012

DLG

Die Semantik des Geschmacks

Das Grundlavokabular der sensorischen Begriffe..... 14

TITELTHEMA: FACHPACK

Der nächste Schritt der Revolution

Dank Transmodul: Schubert will künftig auf seinen Linien
aseptisch abfüllen 16

Verpackungsbranche am Start

Die FachPack ist ausgebucht und gut gerüstet für
investitionsfreudige Besucher 20

Kuchen kunstvoll geschützt

Neues Mehrkammer-Tray besteht nur aus Pappe und verzichtet
auf Leim 28

VERANSTALTUNGEN

Dreimal kalte Fakten

Gekühlte Convenience auf den InterMessen..... 34

ROH- UND ZUSATZSTOFFE

Ausgewogenes Süßprofil

Zuckerreduktion auf Basis von Stevia, Hydrokolloiden und Inulin 48

Reduktion des Fettgehalts

Wachsreis liefert multifunktionale Zutatenalternativen
ohne Beigeschmack 50

PRODUKTION

Mehr als grammgenu geschnitten

Schneiden im industriellen Umfeld stellt hohe Anforderungen
an die Technik 52

Die Sonnenblume im Bioreaktor

Herstellung von α -Tocopherol mithilfe pflanzlicher Zell-
und Gewebekulturen 55

VERPACKUNG

Die bessere Umweltperformance

Ökobilanzanalyse vergleicht Umweltauswirkungen
von HDPE, PET und Karton 57

IVLV

Den Sprüschatten beleuchtet

Werkzeug zur Simulation der Sprühereinigung unterstützt
Maschinenkonstrukteure 60

FÖRDERTECHNIK

Sauberer Transport im Schlauch

Neues Fördersystem für Schüttgut bietet gegenüber
alternativen Methoden Vorzüge 62

LAGERTECHNIK

Im Wandel der Zeit

Nachhaltigkeit im Lager- und Logistikbau..... 64

Mehr als 10.000 Palettenplätze

Automatisiertes Logistikcenter schafft Flexibilität
und Planungssicherheit..... 66

MESSTECHNIK

Fehler per Infrarot aufspüren

Welche Einsatzgebiete haben Wärmebildkameras in der
Lebensmittelindustrie? 69

Die Qualität im Blick

Moderne Füllstandskontrolle und Fremdkörperdetektion 72

BETRIEBSBEDARF

Sicherer Rückhalt von Schmutz

Neuer Dampffilter überzeugt mit hoher Kapazität bei
niedrigem Differenzdruck 75

Ganzheitliche Bewertung

Effizienzpotenziale erschließen statt vergeuden 76

Struktur stärkt Strategie

Profitabler durch Anpassungen in der technischen Abteilung 78

EDV

Gesteuerte Wertschöpfung

IT-Komplettlösung für einen hohen Automatisierungsgrad 80

HYGIENE

Mit Nanotechnologie gegen Keime

Hygieneverbessernde Spezialbeschichtung schützt vor
Schimmelpilzen und Bakterien 82

LT 10/2012

DLG

Die DLG-Lebensmitteltage 2012

450 Teilnehmer diskutierten in Darmstadt über
Lebensmittelkommunikation 12

TITELTHEMA: ANTRIEBSTECHNIK

Dynamische Performance

Dezentrale Antriebseinheiten ersetzen Servotechnik 14

Effizienz für Wiener Leckerbissen

Wojnar automatisiert mit Servotechnik seine Abfüllanlage für Süßspeisen ... 17

VERANSTALTUNGEN

Große Brötchen gebacken

Die Backbranche traf sich zu ihrer internationalen Leitmesse in München... 26

Treffen der Lebensmittelwirtschaft

FEL widmete sich in Hamburg dem Thema Lebensmittelforschung 28

parts2clean

Teilereinigung kostenoptimiert umsetzen 30

ROHSTOFFE UND ZUTATEN

Erprobte Stabilisierung

Gezielte Rohstoff-Optimierung in emulgierten Saucen 48

Maschinengängige Teige

Sonnenblumen-Lecithin als Alternative in Backwaren 50

PRODUKTION

Alternatives Mahlmedium

Überhitzter Wasserdampf ermöglicht effektive Trockenmikronisierung..... 51

Schnelle Rezepturanpassungen

Flexibilität bei der Herstellung von Mayonnaise, Ketchup, Dressings
und Saucen..... 52

Kühles Bier für heiße Tage

Natürliche Kältemittel haben in Brauereien eine lange Tradition 54

Die Dosis macht das Produkt

Aktuelle Entwicklungen bei Pumpen, Steuerungen und Anlagen
für die Dosierung..... 56

VERPACKUNG

Nachhaltig Zeichen setzen

Umweltschutz und Ressourcenschonung von Anfang an..... 58

IVLV

Bis zum letzten Tropfen

Untersuchungen zur Verbesserung der Restentleerbarkeit
von Verpackungen..... 60

AUTOMATISIERUNG

Das Messer, das alles sieht

Vision-System ermöglicht präzises Trennen von Wurstketten..... 62

MESSTECHNIK

Sicherheit zahlt sich aus

Bio-Müslimischungen stellen hohe Anforderungen an Röntgenprüfsysteme ... 64

Weniger Stillstand

In-Process-Kalibrierung von Temperaturmessstellen..... 66

HYGIENE

Durchgängig keimfrei

Modulare Luft-Hygenisierung vom Vorprodukt bis zur Verpackung 68

Der Hygienevorsatz für Luftkühler

UV-C-Einbausysteme sorgen für eine optimale Hygiene rund um die Uhr ... 70

Hygiene auf hohem Niveau

Professionelle Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben 71

BETRIEBSBEDARF

Totraumfrei verbinden

Sichere und hygienische Anschlussstechnik für Prozessanlagen 72

Mehr Transparenz bei den Arbeitszeiten

Bio-Käserei spart dank elektronischer Zeiterfassung ganze
Arbeitstage in der Verwaltung 73

Editorial.....	3	Robotik.....	38
Nachrichten.....	6	Verpackung.....	38
GDL-Notizen.....	9	Fördertechnik.....	40
Recht.....	23	Messtechnik.....	42
KIN-Notizen.....	24	Betriebsbedarf.....	44
KTV-Notizen.....	24	Hygiene.....	45
Zutaten.....	34	Inserentenverzeichnis.....	74
Produktion.....	36	Vorschau/Impressum.....	80

LT 11/2012

DLG

Technologie alleine reicht nicht mehr

Lebensmittelherstellung muss als integrierter Gesamtprozess begriffen werden 10

TITELTHEMA: SCHMIERSTOFFE

Beim Schmier eine Nasenlänge vorn

Höhere Sicherheit durch weniger Schmierstoffsorten und professionelle Beratung 12

VERANSTALTUNGEN

40 Jahre packende Innovation

Die emballage präsentiert sich als Gradmesser des europäischen Verpackungsmarkts 19

Innovation und Natürlichkeit

Die Brau Beviale setzt Impulse für internationale Getränketrends 20

Alles für die Automatisierung

Positive Vorzeichen bestätigen Spitzenposition der SPS IPC Drives 26

Auf Gesundheit fixiert

Zutaten-Trends auf der Nutrition & Wellness Solutions 28

Kompetenz und Praxisnähe

Die FachPack in Nürnberg konnte erneut überzeugen 30

ROHSTOFFE UND ZUTATEN

Wo andere Hydrokolloide versagen

Funktionelle Cellulosederivate als Verdickungs-, Stabilisierungs- und Bindemittel 40

Signifikante Verbesserung

Stabilisierung von Anthocyanen mit Hydrokolloiden 42

PRODUKTION

Geringerer Energieaufwand?

Herstellung von gekühlten Fertiggerichten per Mikrowellentechnologie... 44

Sauber dank Hygienic Design

Reinigungsgerechte Anlagen sind das A und O in der Süßwarenindustrie 46

VERPACKUNG

Hochflexible Abfülltechnik

Enormer Qualitäts- und Leistungssprung für Pomona 48

Die Trendwende schreitet voran

Getränkedosen haben sich weiterentwickelt und stehen wieder hoch im Kurs 50

Schrumpftunnel mit Sparkapet

Verpackungsmaschinen-Baureihe Innopack Kisters Basic erfährt Optimierung .. 52

IVLV

Forschungsverbund FORFood

Teilprojekt fünf: Nachhaltigkeit beim Verpacken von Frischeprodukten 54

FÖRDERTECHNIK

Zuverlässig, schnell und leise

Sinuspumpen bieten vielerlei Vorteile 56

BETRIEBSBEDARF

Konstante Druckluftversorgung

Reibungslose Sektabfüllung dank nachhaltig erzeugter Qualitätsluft 58

Beste Werte bei der Ableitung

Aerobe und anaerobe Anlagen für eine optimale Abwasseraufbereitung 60

Die Hygiene an die Kette gelegt

Hochlegierter Stahl widersteht aggressiver Reinigung ohne Lackierung 62

Abbaugrade im 95-Prozent-Bereich

Patentiertes Verfahren zur Abwasserreinigung garantiert geringe CSB-Gehalte..... 64

Holzpellet-Dampfkessel

Befuerung mit CO₂-neutralem Brennstoff 66

Abdeckung der Grundlast

Rubin Mühle setzt auf Contracting bei der Dampfversorgung 67

SPEKTRUM

Editorial..... 3	Verpackung 34
Nachrichten..... 6	Fördertechnik 35
GDL-Notizen 8	Messtechnik 36
Recht..... 16	Betriebsbedarf 37
KIN-Notizen..... 18	Hygiene 38
KTV-Notizen..... 18	Inserentenverzeichnis 68
Zutaten 32	Vorschau/
Produktion..... 32	Impressum..... 74

LT 12/2012

DLG

Die Handelsplattform Nordafrikas

Gelungene Premiere der Maghreb Food Exhibition in Marokko..... 12

TITELTHEMA: MESSTECHNIK

Kalkulierbarer Mehrwert

Ganzheitliches Konzept für eine komplette Thermometerfamilie..... 15

GMP-gerechte Messergebnisse

Datenlogger ermöglichen das Erfassen und Speichern verschiedener Prozessparameter 18

VERANSTALTUNGEN

Der Ruf nach mehr Nachhaltigkeit

Auf der ProSweets sucht die Süßwarenwirtschaft nach Lösungen für den Wandel..... 20

Vorwiegend heiter bis sonnig

Die europäische Getränkewirtschaft lässt sich die gute Laune nicht verderben 24

Partikelexperten zu Gast in Nürnberg

Powtech und TechnoPharm erwarten für 2013 stabile Messekonjunktur 28

Saubere Bauteile en masse

parts2clean punktete zum Jubiläum mit hoher Besucherqualität 30

Neues Konzept erfolgreich

NuW zeigt Innovationen und Trends für gesundheitsbetonte Lebensmittel 31

Beschleunigung des Wissens

3. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft mit Fokus auf Zeitmanagement 33

ROH- UND ZUSATZSTOFFE

Nachhaltig in die Zukunft

Herza setzt verstärkt auf Umweltschutz und soziale Verantwortung 40

Den Anthocyanen auf der Spur

Neues Verfahren analysiert die wirksamen Inhaltsstoffe der wilden Heidelbeere 42

PRODUKTION

Für eine saubere Luft beim Slicen

Neues Hygienekonzept setzt auf dezentrale Entfeuchtungsgeräte 43

Für perfekte Pasta

Zwei Verfahren zur Herstellung von Kurz- und Langwaren 45

IVLV

Zwei Tage Wissenstransfer

Bericht von der Arbeitsgruppensitzung Abfüllen und Verpacken von Lebensmitteln 46

VERPACKUNG

Convenience überzeugt

Thermoformer ermöglicht Lachs-Verpackungen mit Öffnungshilfe..... 47

ROBOTIK

Kinderleicht und doch hochkomplex

Bildverarbeitung ist die Schlüsseltechnologie für "sehende" Roboter 49

FÖRDERTECHNIK

Kräftig und wendig zugleich

Elektro-Gegengewichtstapler für die Getränkeindustrie 51

EDV

Display statt Zettel

Kurze Durchlaufzeiten und hohe Lieferqualität..... 52

WÄGETECHNIK

Von der Traube bis zum edlen Tropfen

Französisches Weingut sorgt mit moderner Wägetechnik für gute Ernten 54

HYGIENE

Der Weg zur optimalen CIP

Verbräuche senken, Zeit sparen, Effizienz steigern 56

QUALITÄTSSICHERUNG

Mykotoxine beherrschbar machen

Eine Herausforderung für die Lebensmittelbranche und die Analytik 58

SPEKTRUM

Editorial..... 3	Verpackung 36
Nachrichten..... 6	Robotik 37
Personalien..... 7	Fördertechnik 37
GDL-Notizen..... 8	Messtechnik 38
VÖLB-Notizen 10	Betriebsbedarf 39
Recht..... 14	Hygiene 40
KIN-Notizen..... 27	Veranstaltungen 60
KTV-Notizen..... 27	Inserentenverzeichnis 61
Zutaten..... 34	Vorschau/
Produktion..... 35	Impressum..... 66