

# cereal technology

Die Zeitschrift für Getreide, Mehl, Brot,  
Teigwaren, Cerealien & Technik.

# [Getreidetechnologie]

## JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2016

### • Editorial.....Ausgabe Seite

Ressourcen - Nutzung .....	1	3
Alternativen .....	2	63
Alternativen .....	3	123
Herausforderungen Backen .....	4	187

### • Persönliches/Ehrungen/Nachrichten/Berichterstattung

66. Tagung für Bäckerei-Technologie .....	1	38-51		
Klimawandel: Steigende CO <sub>2</sub> -Konzentration vermindert Weizenqualität.....	1	52-54		
Cereal Science, Congress, Conference, Symposium, Expo 2016-2020.....	1	55-58		
Nachruf: Dr. Dorian Weipert.....	1	59		
19. Getreidenährmitteltagung .....	2	93-102 67th Starch Convention .....	2	103-117
Hopfen gegen Krebs .....	2	118-119		
Cereal Science, Congress, Conference, Symposium, Expo 2016-2020.....	2	120-123		
12th European Bioethanol and Bioconversion Technology Meeting .....	3	165-180		
Cereal Science, Congress, Conference, Symposium, Expo 2016-2020.....	3	181-183		
67. Tagung für Bäckerei-Technologie.....	4	220-235		
Gegendarstellung.....	4	236		
Cereal Science, Congress, Conference, Symposium, Expo 2016-2020.....	4	237-239		

### • Beiträge aus Forschung und Entwicklung.....Ausgabe Seite

<b>J. Buchli, P. Aus Der Au, M. Kinner, M. Kleinert:</b> Energieeffizienz des Brotbackprozesses .....	1	04-11
--	---	-------

<b>F. Longin:</b> Einkorn & Emmer: die Wiederentdeckung fast vergessener Weizenarten .....	1	12-17
<b>R. Hoppenstedt, F. Zehle:</b> Gemahlen, geschlagen, geschnitten.....	1	18-27
<b>V. Zettel, B. Hitzmann:</b> Chia ( <i>Salvia hispanica</i> L.) as alternative fat source in pound cakes .....	2	64-74
<b>J. Buchli, P. Aus Der Au, M. Kinner, M. Kleinert:</b> Energieeffizienz des Brotbackprozesses Teil 2 .....	2	75-82
<b>H. Beck, H. Güttler, W. Heilig, F. Longin:</b> Auf der Suche nach besserem Geschmack von Dinkel .....	2	83-88

### • Beiträge aus Forschung und Entwicklung.....Ausgabe Seite

<b>H. Martell, R. Wallau:</b> Negative gesundheitsbezogene Angaben von Nicht-Lebensmittelunternehmern .....	2	89-92
<b>M. Jekle, C. Horeld, R. Gratzl, M. Roth, T. Becker, W. Höbel:</b> Aluminium leaching from baking tray materials into surface-alkalized baked products.....	3	124-132
<b>H. Buckenhüskes:</b> Herstellung von Lebensmitteln für Zöloakie- und Glutenintoleranz-Betroffene.....	3	133-142
<b>J. Hollmann, H. Themeier:</b> Chancen und Herausforderungen der neuen integrierten Methoden zur Bestimmung von Ballaststoffen .....	3	143-151
<b>F. Zehle, R. Hoppenstedt, O. Bauermann:</b> Auswirkungen der Sauerteigmenge auf die Herstellung von Broten aus Dinkel, Emmer und Einkorn .....	3	152-164
<b>M. Hrušková, I. Švec, L. Mrvíková, V. Cápová:</b> Nopal our – effect on rheological properties of our composites and bread quality.....	4	188-197
<b>H. Buckenhüskes:</b> Herstellung von Backwaren unter halal-Gesichtspunkten.....	4	198-205
<b>F. Zehle, R. Hoppenstedt, O. Bauermann:</b> Klein macht groß im Roggenschrotbrot.....	4	206-219