

# cereal technology

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

[Getreidetechnologie]

## JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2017

### • Editorial.....Ausgabe Seite

Charakterisierung von Getreide.....	1	3
Jubiläumsausgabe.....	2	95
Strukturoptimierung.....	3	195
Innovation und Fortschritt.....	4	287

### • Persönliches/Nachrichten/Berichterstattung

46. Wissenschaftliche Informationstagung.....	1	75-80
Erfahrungsbericht: Handwerkliches Backen in Sambia.....	1	81-83
Kommentar: Getreide-Verarbeitungseigenschaften (K. Lösche).....	1	84-86
Kommentar: Struktur und Wirkung – Zufall und Notwendigkeit (K. Lösche).....	2	157-161
28. AGF-Getreide-Tagung.....	2	162-164
WIG-Frühjahrstagung.....	2	165-173
Global Millers Symposium.....	2	174-179
Gesundheitliche Risikobewertung von Pflanzenschutzmittelrückständen (A. Richter, B. Michalski).....	2	180-185
Ohne Wasser läuft nichts.....	2	186
Bühler baut.....	2	187
Kommentar: Wie sich die Bilder gleichen.....	3	256-258
Möglichkeiten und Grenzen: Anbau von resistenten Winterweizen-Sorten.....	3	259-262
Konsequenzen des Wachstums beim Biobrotmarkt für den Getreideanbau.....	3	263-265
Bühler / BIC Eröffnung.....	3	268-273
Interview: Stefanie Hardtman, Bühler: Ein Brückenschlag zwischen Müllerei und Bäckerei.....	3	274-275
Bühler kauft Haas / FEI-Jahrestagung.....	3	276

### • Kommentar/Nachrichten/Berichterstattung.....Ausgabe Seite

Kommentar: Virtuelle Welten.....	4	357-362
Lesenswert: Praxisorientiertes Fachbuch: Waffeln in ihrer ganzen Vielfalt.....	4	363
3. D-A-CH Tagung für angewandte Getreidewissenschaften...4		364-365
AGF Tagung mit Blick über den Tellerrand.....	4	366-367
Die Wissenschaft des Backens (K. Lösche).....	4	368
Aus Wissenschaft und Forschung.....	4	369

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

<b>B. Dobraszczyk:</b> Review: Dough Rheology and Breadmaking.....	1	4-19
<b>M.-Y. Kim, W. Freund:</b> Methode zur Festlegung der Wasseraufnahme von Roggenmahlerzeugnissen.....	1	20-31
<b>S. Horstmann, E. Arendt:</b> Glutenfreie Backwaren: Aktuelles aus der Forschung.....	1	32-45
<b>H.-D. Isengard:</b> Feuchtbestimmung in Getreidemahlprodukten.....	1	46-55
<b>S. Beuch:</b> Relativizing the importance of the hectolitre weight as a quality character in milling and processing of oats ( <i>Avena sativa</i> L.).....	1	56-61
<b>M. Schirmer, M. Jekle, T. Becker:</b> New Microbaking System – for structural analysis of high viscose starch based products during heating.....	1	62-69
<b>O. Schwemler, N. Bostelmann, K. Lösche:</b> Fallzahl und Viskosität als wertgebende Indikatoren für expandierte Extrudate.....	1	70-74
<b>F. Groß, J. Procelewska, U. Bindrich, K. Franke, R. Benning, C. Döring, M. Jekle und T. Becker:</b> Proteinstruktur – alles eine Frage des Arabinoxylangehalts.....	2	105-109
<b>W. Freund:</b> Bestimmung und Beeinflussung der Wasseraktivität in Backwaren.....	2	110-113

# cereal technology

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

[Getreidetechnologie]

## JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2017

<b>A. Mar:</b> Herausforderungen in der Produktion von Vollkornzerzeugnissen.....2	114-123	<b>M. Schirmer, S. Steghöfer:</b> Restbrot als wertgebende Zutat.....4	332-334
<b>A. Nespoli:</b> An introduction to pasta processing and final product characteristics.....2	124-128	Fachbeirat.....4	335
<b>V. Lammers:</b> Foam Extrusion of Gluten-free Bread Dough... 3	196-205	<b>K. Tiefenbacher:</b> Weizenmehl für Waffeln.....4	336-342
<b>L. Levy:</b> Alternatives to secure wheat quality with lower supplies of nitrogen fertilizer.....3	206-216	<b>A. Nys, S. van den Branden, C. Petit:</b> Eine Fallstudie über Puratos Soft Melting Technologie in Brioche.....4	344-345
<b>R. E. Kolb:</b> Quality management for grain and oilseeds through cold storage.....3	217-219	<b>K. Reichenberger, I. Seidl, L. Fischer:</b> Wie stabil sind Enzyme in fertigen Backwaren?.....4	346-351
<b>R. Neumann:</b> Optimisation of crumb structure in wheat sandwich bread by enzyme technology.....3	220-227	<b>K. Lösche:</b> Chemie in Lebensmitteln.....4	352-356
<b>A. Dubat:</b> The Alveolab.....3	228-233		
<b>C. Tiefenbacher:</b> Weizenmehl für Waffel, Teil I.: Mehleigenschaften und Backergebnis.....3	234-241		
<b>M. Löns, J. Willmann:</b> Brabender optimiert Warenannahme in der Wiesneth Mühle.....3	242-245		
<b>A. Meyer-Kretschmer:</b> Acrylamid in Backwaren: eine Standortbestimmung.....3	246-249		
<b>K. Lösche:</b> Von Gesteinen und Getreiden - Vergleichen, gewichten, abweichen.....3	250-255		
<b>I. Švec:</b> Linseed Fibre Enriched Dough and Bread – Effect of Origin and Colour Type.....4	288-297		
<b>R. Habermann:</b> Schüttgut-Bewegungen und ihre Bedeutung für Mischaufgaben in horizontalen Pflugscharmischern.....4	298-307		
<b>L. Hartl, V. Mohler:</b> Die Kornhärte: Ein maßgebliches Merkmal für die Züchtung auf Backqualität bei Weizen.....4	308-313		
<b>E. Langenberg:</b> Effect of enzyme addition on dough rheology, processing and product quality of puff pastries ..4	314-323		
<b>B. Noll:</b> Mit Wasserkraft voraus: Wie sich ein Hochdruckstrahl in der Getreideverarbeitung auswirkt.....4	324-331		