

cereal technology

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

[Getreidetechnologie]

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2018

• Editorial.....Ausgabe Seite

Klimawandel und seine Folgen auf die Qualität von Pflanzen wie Getreide	1	3
Neuartige Erkenntnisse und praktikable Schlussfolgerungen	2	79
Funktionalität von Ingrediens	3	153
Neue Prozesstechniken und Technologien	4	233

• Peer ReviewAusgabe Seite

R. Laukemper, A. Giraldo, S. Hofmann, Margit Jekle, Mario Jekle, T. Becker: Microbial contamination and surface properties of proofing carrier cloths after a long-term use	1	4-12
S. D'Amico, L. Call, M. Edlmayr, S. Marzak, H. Jäger, K. Domig, E. Reiter, H. Grausgruber: Characterization of non-gluten proteins in Austrian wheat varieties from 19th century until today.....	2	80-88
A. Stephan, J. Ahlborn, M. Zajul, F. Mayer, P. Koehler, H. Zorn: Techno-functional effects of mycelia of <i>Pleurotus sapidus</i> and <i>Lentinula edodes</i> in a gluten-free bread system	3	154-165
V. Zettel, S. Moll, B. Hitzmann: Evaluation the influence of sunflower protein on bread Part 1	3	166-170
V. Zettel, S. Moll, B. Hitzmann: Evaluation the influence of sunflower protein on bread Part 2	4	234-242
J. Ehlbeck, H. Brust, N. Wannicke, U. Schnabel, M. Andrasch, J. Stachowiak, J. Kolb, K.-D. Weltman: Potential of non-thermal plasma techniques for decontamination of wheat grains for agricultural use	4	244-255

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

I. Elmadfani, A. Meyer: Climate change as a challenge to food security with special emphasis on cereal production .	1	14-23
W. Schlörmann, M. Gleis: Nuts – Potential of colon cancer chemoprevention and impact of roasting	1	24-33

R. Jank, H. German: Optimierung des Backprozesses durch variable Gestaltung der Wärmeübertragung	1	34-39
E. Pollmann: Patent review: Strain improvement methods of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> for food applications.....	1	40-45
T. Unger: Gesetze und ihr Einfluss auf globale Warenströme	2	90-93
K. Jirzik: Acrylamide in Bakery Products – Challenges for Risk Management Part 1	2	94-101
J.-M. Brümmer: Grundsätzliches zur Analytik von Brotroggen	2	102-107
H. J. Buckenhuskes: Herstellung von Backwaren unter Koscher-Gesichtspunkten	2	108-117
S. W. Horstmann, O.E. Mäkinen, E. Zannini, E.K. Arendt: Characterization of potato protein properties and their influence on gluten-free model bread systems Part 1.....	3	172-177
K. Schlumm, M. Gusko, C. Sina: Nutritional medicine-induced product development using the example of wheat sensitivity.....	3	178-185
K. Jirzik: Acrylamide in Bakery Products – Challenges for Risk Management Part 2.....	3	186-195
S. Kerbach: Challenges in allergen management.....	3	196-201
C. Giehl, A. Braun: Rheological analysis of dough	3	202-213
S. W. Horstmann, O. E. Mäkinen, E. Zannini, E.K. Arendt: Characterization of potato protein properties and their influence on gluten-free model bread systems Part 2.....	4	256-263
C. Verheyen: Structural investigations of yeasted wheat dough – the impact of CO ₂ and glutathione	4	264-271
R. Habermann: Sicherstellung der Güte beim Mischen von Feststoffen Teil 1	4	272-279
T. Kunte: Malz: Traditionelles Naturprodukt mit Trendcharakter	4	280-287

cereal technology

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

[Getreidetechnologie]

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2018

• Persönliches/Nachrichten/BerichterstattungAusgabe Seite

Food Safety zwischen Fake News und Fakten (H. van Braak).....1	46-49
Von Kontaminanten und künstlicher Intelligenz (H. van Braak).....1	50-55
Neues Monitoring von Ölsaaten (A. Meyer-Kretschmer).....1	56-57
Technology-Transfer beim Bakers' Day 2018 (K. Lösche)...1	58-63
Powder Tec: ZDS-Kongress zum Thema Pulver (K. Freesdorf).....1	64-65
Ausbildungsbackstube neu in Gambia (O. Flodman).....1	66-67
Aktuelles: Markt/Entwicklungen/Technologien.....1	72-73
Cereal Science Events Calendar (H. Boyacioglu)1	74-75
Interview: Andreas Baumann, Head of Technology der Bühler Insect Technology Solutions, Das große Krabbeln (H. van Braak).....2	118-121
Alles eine Frage der Spannung (H. van Braak)2	122-127
„Wer an Hygiene spart, erlangt Wettbewerbsvorteile“ Über eine neue Dimension von Food Fraud (H. van Braak).2	128-130
Getreidenährmittel-Tagung der AGF setzt auf Sicherheit (K. Lösche)2	132-135
Anuga Food Tec: Ideen und Innovationen (K. Lösche).....2	134-135
Aktuelles: Markt/Entwicklungen/Technologien.....2	146-149
Cereal Science Events Calendar (H. Boyacioglu)2	150-151
Physikalisches Plasma für robuste Pflanzen und gesunde Lebensmittel (H. Kraudzun).....3	214-217
Aktuelles: Markt/Entwicklungen/Technologien.....3	224-227
Cereal Science Events Calendar (H. Boyacioglu)3	228-229

4.D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften (A. Mar)4	292-297
Max Rubner Konferenz: Fungi and Mycotoxins in Foods (I. Lehmann)4	298-299
69. Tagung für Bäckerei-Technologie (K. Lösche).....4	300-301
Aktuelles: Markt/Entwicklungen/Technologien.....4	302-305
43. Müllereifachtagung in Volkach (L. Strohmeir)4	306-307
Cereal Science Events Calendar (H. Boyacioglu)4	308-309

• KommentarAusgabe Seite

Kommentar: Klimawandel und Getreide (K. Lösche).....1	68-70
Kommentar: Prozessbeherrschung heißt Identifikation von Variablen (K. Lösche).....2	131
Kommentar: Klimawandel und Getreide (K. Lösche).....3	218-223
Kommentar: Zum Stand der Wissenschaft in der heutigen Zeit (M. Jekle).....4	288-291

• BackversuchAusgabe Seite

R. Hoppenstedt, O. Bauermann: Backversuche mit Gerste.....2	136-144
---	---------