

cereal technology

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

[Getreidetechnologie]

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2019

• Peer ReviewAusgabe Seite

Ivan Švec, Rasa Kapa inskait, Marie Hrušková Two Chenopodium species – effect on dough proofing and bread quality.....1	4-11
Viktoria Zettel, Nadine Zachert, Bernd Hitzmann Improving glutenfree bread quality by using sunflower protein2	84-94
Julia Krapf, Verena Majocco, Goeran Walther, Eckhard Flöter: Effect of sprouting conditions on molecular changes of wheat and oat starch3	164-179
Yeseren Kayacan, Klara Junker, Annette Reinecke, Jürgen Wendland Predator Yeasts: discovering the biocontrol potential of Saccharomycopsis for cereals3	180-189
Hilda Vasanthakalam, Aurelia Karayire, Valens Habimana and Choi Nam Hee: Nutrient availability in biologically activated fresh and aged finger millet4	244-253

• Beiträge aus Forschung und EntwicklungAusgabe Seite

Nicolas Cain, Oliver Alka, Torben Segelke, Kristian von Wuthenau, Christian Marji, Oliver Kohlbacher und Markus Fischer: Food Metabolomics: Kakaoschalennachweis1	12-21
Ralf Habermann: Ensuring the mixing quality when mixing solids – Part II1	22-29
Moe Bedard :Carbon Dioxide: Sensors to Detect Food Spoilage1	30-33
Karoline Schreiber und Markus Brandt: Ernährungsphysiologisches Potenzial von Sauerteigbackwaren – Teil 11	34-39
Vojislav Jovicic, Ana Zbogar-Rasic, Antonio Delgado: New oven concept with dominant near infrared (NIR) thermal radiation heat transfer1	40-51
Knut Franke, Ute Bindrich, Volker Heinz Verringerung der Feuchtemigration in Gebäcken2	96-101
Jürgen-Michael Brümmer Brotroggen: Analytik der backtechnischen Eigenschaften2	102-107

Karoline Schreiber und Markus Brandt: Ernährungsphysiologisches Potenzial von Sauerteigbackwaren – Teil 22	108-115
Sven Wegerhoff, Sebastian Engel: Effektive Kontrolle der industriellen Hefeproduktion3	190-197
Herbert Buckenhüskes, Anastase Kimonyo : Zur Geschichte und Kulturgeschichte des Sauerteiges3	198-207
Christian Faber, Sebastian Wessels, Denise Mohr: Innovationen in der Teigtechnologie - Trennung von Mischen und Kneten3	208-213
Jan Willem Groen Lysanne Weel, Pieter Heirbaut What is sprouting?4	254-259
Michael Gusko: Personalisierte Ernährung: Verbraucher ist bereit, Industrie muss handeln4	260-267
Peter Köhler, Max Moser, Baerbel Kniel: Determination of Deoxynivalenol and Deoxynivalenol-Metabolites4	268-273
Rolf Steinmüller: Ergot: From witchcraft to biotechnology - Part 14	274-279
Hannes Patzke, Andreas Schieber: By-products of cereal processing as a source of valuable compounds ... 4	280-288

• Persönliches/Nachrichten/BerichterstattungAusgabe Seite

Bio-Getreidehandel in Österreich im Wandel (Lisa-Maria Schrittwieser).....1	60-67
48. Wissenschaftliche Informationstagung / Klaus Lösche .1	68-71
Robert Kazemi: Kundendaten in Zeiten des Datenschutzes 2	116-123
Michael Vom Dorp: Big Data: Stärkeindustrie und Lebensmittelversorgung2	124-129
Klaus Lösche: WIG-Tagung: Wohin geht die Reise?2	130-135
Klaus Lösche: AGF-Getreidetagung: Auf der Suche nach dem Weg zur Innovation2	136-139

cereal technology

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

[Getreidetechnologie]

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2019

Klaus Lösche: Forum Sauerteig: Gelungene Vernetzung2	140-143
Klaus Lösche: Third Rwandan German FoodTec Days2	144-145
Verena Wiedemair, Christian W. Huck: Das Re-Cereal Projekt3	214-216
Robert Kazemi: Kundendaten in Zeiten des Datenschutzes – Teil 23	218-227
Interview mit Heiner German / Interview with Heiner German4	290-291
Christian Bremicker: Erkenntnis und Dissens4	292-295
Alfred Mar: D-A-CH: 5. Tagung für angewandte Getreidewissenschaften4	296-299
Klaus Lösche: Technologische Innovationen für den Backprozess4	300-303

• KommentarAusgabe Seite

Von Aggregaten, Gasblasen, Tröpfchen und mehr / (K. Lösche)1	52-59
Sonderfall Bäckerei (K. Lösche)2	146-151
CO ₂ : Unklare Zusammenhänge – unsichere Einschätzungen/ (K. Lösche).....3	228-233
Ernährung: Unklare Zusammenhänge – unsichere Einschätzungen (K. Lösche).....4	304-311