

cereal technology

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

[Getreidetechnologie]

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2020

• Peer ReviewAusgabe Seite

Lactic acid bacteria fermentation of milling by-products / Denise Christina Müller, Felix Stoepplmann, Mathias Kinner, Corinne Gantenbein-Demarchi, Susanne Miescher Schwenninger.....	1	4-11
Pesticide residue legislations challenge international trade of food and feed / Werner Nader, Michelle Maier, Marco Miebach, Gabriel Linder.....	2	84-99
Effects of different lipids on French Brioche / Guénaëlle Diler, Alain Le-Bail.....	2	100-110
Lactic Acid Bacteria Fermentation of Milling By-products and Further Post-processing to Breakfast Cereals / Denise Christina Müller, Felix Stoepplmann, Mathias Kinner, Corinne Gantenbein-Demarchi, Susanne Miescher Schwenninger.....	2	112-119
Trypsin-Inhibition Activity in Triticale Varieties from Austria / Maxi Fröhlich, Lisa Call, Elisabeth Reiter, Clemens Flamm, Stefano D'Amico.....	3	164-170
Effect of leavening acids on the texture of sponge cakes using carbon dioxide measurement / Salma Megdiche, Catherine Loisel, Nesrin Hesso, Luc Guihard, Fanny Nguyen, Emmanuel Martins, Alain Le-Bail.....	3	172-183
Significance of particle characteristics on the flow properties of wheat flour / Anu Suprabha Raj, Randall Martin, Baheejia Zaitoun, and Kaliramesh Siliveru..	4	244-255

• Wissenschaftliche PublikationenAusgabe Seite

Potential applications of phytases in processing, manufacturing and preparation / Sabrina Feitosa, Ralf Greiner.....	1	12-23
Überwachung und Regelung der Gare Abdolrahim Yousefi Darani, Olivier Paquet-Durand, Florian Hecker, Viktoria Zettel, Bernd Hitzmann.....	1	24-30

Beta-Glucan-Gerste als Rohstoff für Lebensmittel / Mathias Stanierowski.....	1	32-34
Gleichgewichtsfeuchte: Neueartiger Ansatz zur Prozess- und Produktoptimierung / Klaus Lösche.....	1	36-45
Ergot: From witchcraft to biotechnology – Part 2 / Rolf Steinmüller.....	1	46-51
Bakery Products supplemented with raw Chia – Part 1 / Monica Mburu, Viktoria Zettel, Bernd Hitzmann.....	2	120-129
Teigdichte und Gase in Teigen – Teil 1 / Horst Rudolph.....	2	130-137
Texturmodifikation glutenfreier Backwaren / Sabina Paulik, Raf Docx, Thomas Becker, Mario Jekle.....	2	138-143
Ergot: From witchcraft to biotechnology – Part 3 / Rolf Steinmüller.....	3	186-193
Formation and conversion of taste-active compounds in sourdough bread production / Michael Gänzle.....	3	194-205
Beta-Glucan-Gerste als Rohstoff für Lebensmittel – Teil 2 / Karin Dieckmann.....	3	206-209
Sensorische Untersuchungen von Weizenkleingebäcken / Imke Matullat.....	3	210-217
Teigdichte und Gase in Teigen – Teil 2 / Horst Rudolph.....	3	218-225
Bakery Products supplemented with raw Chia – Part 2/ Monica Mburu, Viktoria Zettel, Bernd Hitzmann.....	3	226-231
Fließhilfsmittel für Pulver als Clean-Label-Lösung / Stephan Kleinschmidt, Frank Schulnies, Thomas Kleinschmidt.....	4	256-267
Novel technologies in proving wheat dough / Neue Technologien zur Prüfung von Weizenteigen / Klaus Lösche.....	4	268-274
Ergot: From witchcraft to biotechnology – Part 4 / Rolf Steinmüller.....	4	276-289
Chitin und Chitosan: Strukturen, Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten / K. Lösche.....	4	290-295

cereal technology

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

[Getreidetechnologie]

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2020

Sauerteig im Volksglauben, in Religionen und Konfessionen / Herbert J. Buckenhüskes, Anastase Kimonyo.....	4	296-305
--	---	---------

• Persönliches/Nachrichten/BerichterstattungAusgabe Seite

Die Neuerungen der betrieblichen Altersversorgung / Paul Wessling	1	52-53
Bühler positioniert sich stark / Klaus Lösche	1	54-59
Blick auf sensorische Qualitätsbestimmung / Klaus Lösche.....	1	60-65
Online-Conference: Starch and Bioethanol/ Bioconversion 2020/ Klaus Lösche	2	144-145

• KommentarAusgabe Seite

Zwischen Büllebü und Hightech/ Klaus Lösche.....	1	66-73
Corona: Chancen und Risiken für Wissenschaft und Wirtschaft /Klaus Lösche	2	146-153
Systemrelevant – weil wir die cereal technology benötigen/ Klaus Lösche.....	3	184-185

• RezensionAusgabe Seite

Modernist Bread - Eine Hommage an die Autoren / Friedrich Meuser	4	306-315
---	---	---------