

# cereal technology

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

[Getreidetechnologie]

## JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2021

### • Summary .....Ausgabe Seite

Top-Impulse für die Getreideforschung / Klaus Lösche.....1 4-11

### • Peer Review .....Ausgabe Seite

Effects of hydrothermal treatments on the common buckwheat starch / Hande Altan, Zeynep Tacer-Caba, Dilara Nilufer-Erdil.....1 12-22

Influence of particle size on baking properties hard wheat flour / Anu Suprabha Raj, Randall Martin, Baheerja Zaitoun, Kaliramesh Siliveru .....2 60-68

Improvement of whole wheat dough and bread qualities with hydrocolloids / Lauren Tebben, Gengjun Chen, Michael Tilley, Yonghui Li.....3 116-128

Modelling of viscosity of five selected cereals determined by traditional methods / Ivan Švec, Marcela Sluková, Petra Smrčková, Lucie Jurkaninová.....4 176-184

### • Wissenschaftliche Publikationen .....Ausgabe Seite

Wholegrain products and their role in a healthy daily nutrition / Susanne Döring.....1 24-27

Chitin und Chitosan: Strukturen, Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten – Teil 2 / Klaus Lösche.....1 28-37

V-amylose complexes: structure, morphology, properties and potential uses / Pedro Maldonado-Alvarado, Cristian Almeida, Diana Toapanta, Kevin Nicolalde, Shirley Inguillay and Katty Ramirez .....2 70-79

Effect of vacuum pasteurization on properties of flax seed flour / Supun Fernando, Jay Johnson.....2 80-83

Chitin und Chitosan: Strukturen, Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten – Teil 3 / Klaus Lösche .....2 84-95

Gerste als Brotgetreide / Marlies Walter, Viktoria Zettel.....3 130-137

Zitronen-Baiser: Herstellung, Reaktionen und Wechselwirkungen / Klaus Lösche .....3 138-145

Application of the Brabender GlutoPeak on waffle flours / Emmerich Haimer, Zuleyka Rodriguez Gutierrez, Markus Löns .....3 146-157

Einstellung der Speisewalzen in Weizenmahlverfahren / Jeff Gwirtz.....4 186-189

Brauner Lebkuchen – Einflussfaktoren der Herstellung / Katharina Baur .....4 190-197

A short story about an industrial flour mill: the secret of high quality flour / Michael Albers .....4 198-203

Acrylamid in gepufftem Weizen / Kira Plake, Karsten Eisenhardt, Friedrich Longin .....4 204-210

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

Changing habits in the bakery sector / Olivier Kutz.....1 38-41

Future market perspectives of wheat, maize, rice and soyabean / Hikmet Boyacioglu.....1 42-43

Bühler starts 2021 with bounded optimism / Hikmet Boyacioglu.....1 44-47

Barcamp der AG Getreideforschung geht online / Viktoria Zettel .....2 96-97

Ackerbohnen im Brot / Field beans in bread / Viktoria Zettel .....3 158-159

Aktion Eiweißbrot startet Backversuche / Carola Blessing..3 160-161

WIG erstmals als Online-Edition / Viktoria Zettel .....3 162-163

ABI Congress back on the bakery family agenda / Didier Jans .....4 211

Mehl mit mehr Wasserbindung / Stefan Schütter .....4 212-219

IBIE opens exhibit space to all industry suppliers and manufacturers / Hikmet Boyacioglu .....4 220-221

# *cereal technology*

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

**[Getreidetechnologie]**

## JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2021

Bühler Minneapolis hosted an Open House at the Food Application Center / Hikmet Boyacioglu.....	4	222-223
The live reunion of the baking family at iba 2023 / Hikmet Boyacioglu.....	4	224-225
The Premier Educational Event of the Tortilla Industry / Hikmet Boyacioglu.....	4	226-227