

# cereal technology

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

[Getreidetechnologie]

## JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2025

### • Peer Review

	Ausgabe	Seite
Impact of coffee silver skin on toast bread properties / Einfluss von Kaffeesilberhaut auf die Eigenschaften von Toastbrot / Melody Muoneke, Büsra Yusufoglu, Gizem Kezera, Tuba Esatbeyoglu, Knut Franke.....	3	104-114
Molecular modelling of gluten polymer related to gas cell expansion in breadmaking doughs / Molekulares Modellieren des Glutenpolymers in Bezug auf die Gasblasenausdehnung in Brotteigen / Bogdan Dobraszczyk.....	4	156-163

### • Wissenschaftliche Publikationen

	Ausgabe	Seite
Einfluss von Sauerstoff auf die Reaktivität von L-Ascorbinsäure / Influence of oxygen on the reactivity of L-ascorbic acid / Klaus Lösche.....	1	4-25
Potenzial von Oleo- und Bigelen als Fettersatz in Plunderteig / Potential of oleo- and bigelins as fat substitutes in puff pastry / Christine Steinkellner, Lina Kroll, Knut Franke.....	1	26-35
Toast und Sandwich – zwei Weißbrote im Vergleich / Klaus Lösche.....	2	60-67
Solubility and mass transfer of carbon dioxide and nitrous oxide in gluten-free model dough / Löslichkeit und Stoffüber- gang von Kohlendioxid und Distickstoffoxid in glutenfreiem Modellteig / Volker Lammers, Helen Hobi, Monika Wehrli, Erich Josef Windhab.....	2	68-78
Einfluss des Gefrierens auf glutendesintegrierende Effekte in Teigen / Influence of freezing on gluten disintegrating effects in doughs / Klaus Lösche.....	3	114-131
Einfluss erhöhter CO <sub>2</sub> -Konzentration auf Teige in Gärautomaten / Influence of Elevated CO <sub>2</sub> Concentration on Dough Properties in Proving Machines / Klaus Lösche.....	4	164-178
Soy and Lupine Allergen Screening in Austrian Cereal Milling Products / Screening von Soja- und Lupinenallergenen in österreichischen Getreidemahler- zeugnissen / Stefano D'Amico et al.....	4	180-187

### • Berichterstattung

	Ausgabe	Seite
Transformation als Leitmotiv der 54. Wissenschaftlichen Informationstagung / Transformation as the leitmotif of the		

54th Scientific Information Conference / Eckhard Flöter .....	1	36-39
Fokus auf Austausch und Nachwuchsförderung / Focus on exchange and promoting young talent/ Volker Lammers.....	2	80-81
Müllerei zukunftsfähig machen / Making milling sustainable / Volker Lammers.....	3	132-134
Resilienz und Innovationen: Highlights der 11. D-A-CH-Tagung / Resilience and Innovations: Highlights of the 11th D-A-CH Conference / Volker Lammers.....	4	188-191

### Plant Protein Processing

	Ausgabe	Seite
Innovative approaches to reduce hydrogen cyanide content in flaxseed press cake / Innovative Ansätze zur Reduzierung des Blausäuregehalts in Leinsamenpresskuchen / Juliette Rudzick.....	1	43-49
Poultry feed: Black soldier fly larvae versus cereal-based diets / Geflügelfutter: Larven der Schwarzen Soldatenfliege im Vergleich zu Futtermitteln auf Getreidebasis / Kashif ur Rehman, Vusi Mshayisa, Clemens große Macke, Volker Heinz.....	2	87-93
Insects Plus Congress 2025 – Focus on Alternative Protein Sources / Insekten Plus Kongress 2025 – Fokus auf alternativen Proteinquellen / German Institute of Food Technologies.....	2	94-95
Pulsed Electric Field Technology: Principles, key food applications, and emerging opportunities in bakery and cereal processing / Pulsierende elektrische Feldtechnologie: Grundlagen, wichtige Anwendungen in der Lebensmittelindustrie und neue Möglichkeiten in der Backwaren- und Getreideverarbeitung / Sofie Schröder, Arisa Thamsuaidee.....	3	141-145
In-shop tasting of alternative protein-based foods: A real-world consu- mer evaluation / Verkostung alternativer proteinbasierter Lebensmittel – Eine Verbraucherbewertung unter realen Bedingungen / Reiner Stolzenberger et al.....	4	197-199
FEI-Jahrestagung 2025: Innovationen zwischen Rebe, Forschung und Technik / FEI Annual Conference 2025: Innovations between vines, research, and technology / Volker Lammers.....	4	200-201