

Druckfrisch: die neue Ausgabe »Getränke + Lebensmittel Herstellung 2020«

Artikel vom **2. November 2020**
 Sonstige Serviceleistungen / Lohnarbeiten

Die neue Ausgabe »Getränke + Lebensmittel Herstellung 2020« ist da! Mit über 60 Autorenbeiträgen und vielen Produktneheiten hält das Jahresmagazin wieder eine Fülle an Informationen für die F&B-Branche bereit. [Bestellen Sie gleich die neue Ausgabe.](#)

Titelseite und Inhaltsverzeichnis »Getränke + Lebensmittel Herstellung 2020«

Aus dem Inhalt

Titelthema: Austria Juice – Konsumentrends als Innovationstreiber für Fruchtsafthersteller



In einer der größten gegenwärtigen Herausforderung der Getränkeindustrie, der gestiegenen Nachfrage nach kalorienreduzierten Produkten, liegt auch eine der größten Chancen für Fruchtsafthersteller. Neben der Möglichkeit der Vermarktung von 100-Prozent-Säften als natürliche Alternative zu süßen Erfrischungsgetränken bietet sich für Getränkehersteller auch die Chance, mutige Innovationen in der Kategorie voranzutreiben. [Beitrag lesen.](#)

Vega: Sensoren für die Lebensmittelproduktion



Füllstand- und Druckmesstechnik von Vega leistet auf der modularen Basis der Geräteserie »plics« in der Lebensmittelbranche seit vielen Jahrzehnten einen Beitrag zu Sicherheit und Effizienz. Doch auch in der Lebensmittelindustrie geht es nicht ausschließlich um Extreme, sondern in vielen Bereichen um einfache Optimierungs- und Effizienzlösungen. Hier ist weniger meist mehr. Vega hat daher sein Portfolio um eine kompakte Geräteserie erweitert, die zeigt, dass Automatisierung sehr einfach und gleichzeitig hocheffizient sein kann, ohne dabei Kompromisse in puncto Sicherheit, Hygiene oder Genauigkeit einzugehen. [Beitrag lesen.](#)

ExxonMobil: Natürliche Kältemittel und ihre Anforderungen an Schmierstoffe



Die Kälteindustrie befindet sich im Wandel. Die globale Gesetzgebung beschränkt den Einsatz der Kältemittel, die in hohem Maße zum Abbau der Ozonschicht sowie zum globalen Treibhauseffekt beitragen. Als Folge setzen Unternehmen zunehmend auf natürliche Kältemittel wie Ammoniak (NH₃), Kohlendioxid (CO₂) und Kohlenwasserstoffe, um die Umwelt zu entlasten.

Symrise: Die Balance von süßem Geschmack und gesunder Ernährung



Verbraucherinnen und Verbraucher entscheiden vor allem nach dem Geschmack und anhand funktionaler Eigenschaften, ob sie ein Lebensmittel oder ein Getränk gern und häufig konsumieren. Gleichzeitig soll insbesondere der Anteil von Zucker in der modernen Ernährung sinken. Die Herausforderung heißt also, den perfekten Geschmack zu finden, der gleichzeitig die Wünsche von heute erfüllt.

Elopak: Nachhaltige Verpackungen transportieren die Markenbotschaft



Nachhaltige Verpackungen transportieren die Markenhochzeit

Die Getränkeindustrie hat in den letzten Jahren einen enormen Schub erlebt. Die Nachfrage nach neuen, nachhaltigen Verpackungsdesigns und -merkmalen sowie zu mehr Funktionalität und erhöhter Prozessoptimierung in der Abfülltechnik.

Getränkekartons werden laufend optimiert und bieten so Anwendern in der Molkerei- und Fruchtsaftindustrie den kontinuierlichen Zugang zu neuen Verpackungsdesigns und -merkmalen sowie zu mehr Funktionalität und erhöhter Prozessoptimierung in der Abfülltechnik.

Schubert: Schnell, flexibel und vollautomatisch verpacken



Schnell, flexibel und vollautomatisch verpacken

Die Nachfrage nach den 20-Milliliter-Flaschen Jägermeister steigt weltweit. Die bisherigen Verpackungsanlagen waren daher den zunehmenden Anforderungen nicht mehr gewachsen. Zusätzlich wurde der Wunsch nach einer zeitgemäßen, nachhaltigen und optisch ansprechenden Verpackung immer größer. Eine neue Verpackungsmaschine konnte flexible Losgrößen und höhere Verpackungsleistungen vereinen.

Mehr Einblick in die aktuelle Ausgabe gibt die Leseprobe [Getränke + Lebensmittel Herstellung 2020](#) (PDF ca. 7 MB). [Diese und viele weitere Beiträge lesen Sie in der 2020er-Ausgabe der »Getränke + Lebensmittel Herstellung«, die Sie hier bestellen können.](#)

Hersteller aus dieser Kategorie