

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 Produktneuheiten 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 – Konsumententrends als Innovationstreiber für Fruchtsafthersteller

In einer der größten gegenwärtigen Herausforderungen 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

Durchdrift bis ins Detail

Für die Messung von Flüssigkeiten ohne Ansetzen an Rohrinnenwände und ohne Verunreinigung ist ein aktiver Detektor der ersten Wahl. Die Kontaktmessung ist dagegen für die Erfassung von Feststoffen oder Gasen geeignet. Beide Methoden sind in einer einzigen, leicht zu installierenden und zu entfernenden Einheit vereint. Das Ergebnis ist eine hohe Zuverlässigkeit, die sich durch die einfache Bedienung und Wartung sowie die geringe Anfälligkeit gegenüber Störungen bestätigt.

Die Verteilung von Flüssigkeiten auf unterschiedliche Rohrabschnitte kann mit dem aktiven Detektor überprüft werden. Der Detektor kann dabei die Flüssigkeitsschichten unterscheiden und die entsprechende Menge an jedem Abschnitt ermitteln.

Die Kontaktmessung ist für die Erfassung von Feststoffen oder Gasen geeignet. Beide Methoden sind in einer einzigen, leicht zu installierenden und zu entfernenden Einheit vereint. Das Ergebnis ist eine hohe Zuverlässigkeit, die sich durch die einfache Bedienung und Wartung sowie die geringe Anfälligkeit gegenüber Störungen bestätigt.

Die Verteilung von Flüssigkeiten auf unterschiedliche Rohrabschnitten kann mit dem aktiven Detektor überprüft werden. Der Detektor kann dabei die Flüssigkeitsschichten unterscheiden und die entsprechende Menge an jedem Abschnitt ermitteln.

Die Kontaktmessung ist für die Erfassung von Feststoffen oder Gasen geeignet. Beide Methoden sind in einer einzigen, leicht zu installierenden und zu entfernenden Einheit vereint. Das Ergebnis ist eine hohe Zuverlässigkeit, die sich durch die einfache Bedienung und Wartung sowie die geringe Anfälligkeit gegenüber Störungen bestätigt.

Die Verteilung von Flüssigkeiten auf unterschiedliche Rohrabschnitten kann mit dem aktiven Detektor überprüft werden. Der Detektor kann dabei die Flüssigkeitsschichten unterscheiden und die entsprechende Menge an jedem Abschnitt ermitteln.

Die Kontaktmessung ist für die Erfassung von Feststoffen oder Gasen geeignet. Beide Methoden sind in einer einzigen, leicht zu installierenden und zu entfernenden Einheit vereint. Das Ergebnis ist eine hohe Zuverlässigkeit, die sich durch die einfache Bedienung und Wartung sowie die geringe Anfälligkeit gegenüber Störungen bestätigt.

Die Verteilung von Flüssigkeiten auf unterschiedliche Rohrabschnitten kann mit dem aktiven Detektor überprüft werden. Der Detektor kann dabei die Flüssigkeitsschichten unterscheiden und die entsprechende Menge an jedem Abschnitt ermitteln.

Die Kontaktmessung ist für die Erfassung von Feststoffen oder Gasen geeignet. Beide Methoden sind in einer einzigen, leicht zu installierenden und zu entfernenden Einheit vereint. Das Ergebnis ist eine hohe Zuverlässigkeit, die sich durch die einfache Bedienung und Wartung sowie die geringe Anfälligkeit gegenüber Störungen bestätigt.

Die Verteilung von Flüssigkeiten auf unterschiedliche Rohrabschnitten kann mit dem aktiven Detektor überprüft werden. Der Detektor kann dabei die Flüssigkeitsschichten unterscheiden und die entsprechende Menge an jedem Abschnitt ermitteln.

Die Kontaktmessung ist für die Erfassung von Feststoffen oder Gasen geeignet. Beide Methoden sind in einer einzigen, leicht zu installierenden und zu entfernenden Einheit vereint. Das Ergebnis ist eine hohe Zuverlässigkeit, die sich durch die einfache Bedienung und Wartung sowie die geringe Anfälligkeit gegenüber Störungen bestätigt.

Die Verteilung von Flüssigkeiten auf unterschiedliche Rohrabschnitten kann mit dem aktiven Detektor überprüft werden. Der Detektor kann dabei die Flüssigkeitsschichten unterscheiden und die entsprechende Menge an jedem Abschnitt ermitteln.

Die Kontaktmessung ist für die Erfassung von Feststoffen oder Gasen geeignet. Beide Methoden sind in einer einzigen, leicht zu installierenden und zu entfernenden Einheit vereint. Das Ergebnis ist eine hohe Zuverlässigkeit, die sich durch die einfache Bedienung und Wartung sowie die geringe Anfälligkeit gegenüber Störungen bestätigt.

Die Verteilung von Flüssigkeiten auf unterschiedliche Rohrabschnitten kann mit dem aktiven Detektor überprüft werden. Der Detektor kann dabei die Flüssigkeitsschichten unterscheiden und die entsprechende Menge an jedem Abschnitt ermitteln.

Barbara Schmid
Sales Manager

Die Verteilung von Flüssigkeiten auf unterschiedliche Rohrabschnitten kann mit dem aktiven Detektor überprüft werden. Der Detektor kann dabei die Flüssigkeitsschichten unterscheiden und die entsprechende Menge an jedem Abschnitt ermitteln.

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

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.

Walter & Rehm GmbH

Walter & Rehm ist ein führender Anbieter von Kompressoren, Kühlsystemen und Komponenten für die industrielle Kälte- und Verdampfungstechnik. Das Unternehmen hat eine lange Tradition in der Entwicklung und Produktion von hochwertigen Maschinen und Systemen. Es ist einer der größten Hersteller von Ammoniak-Kompressoren in Europa und bietet eine breite Palette an Lösungen für verschiedene Anwendungsbereiche.

Dr. Michael Müller

Dr. Michael Müller ist seit über 20 Jahren bei Walter & Rehm tätig und leitet das Geschäftsbereich Ammoniak. Er ist für die Entwicklung und Realisierung von Anlagen mit Ammoniak-Kühlung zuständig. Seine Expertise umfasst die Planung, Konstruktion und Betrieb von komplexen Kühlsystemen, die auf Ammoniak basieren.

Walter & Rehm GmbH

Walter & Rehm ist ein führender Anbieter von Kompressoren, Kühlsystemen und Komponenten für die industrielle Kälte- und Verdampfungstechnik. Das Unternehmen hat eine lange Tradition in der Entwicklung und Produktion von hochwertigen Maschinen und Systemen. Es ist einer der größten Hersteller von Ammoniak-Kompressoren in Europa und bietet eine breite Palette an Lösungen für verschiedene Anwendungsbereiche.

Walter & Rehm GmbH

Walter & Rehm ist ein führender Anbieter von Kompressoren, Kühlsystemen und Komponenten für die industrielle Kälte- und Verdampfungstechnik. Das Unternehmen hat eine lange Tradition in der Entwicklung und Produktion von hochwertigen Maschinen und Systemen. Es ist einer der größten Hersteller von Ammoniak-Kompressoren in Europa und bietet eine breite Palette an Lösungen für verschiedene Anwendungsbereiche.

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

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.

Dr. Birgit Müller

Dr. Birgit Müller ist eine renommierte Expertin für Süßstoffe und Lebensmittelchemie. Sie hat zahlreiche Jahre in der Forschung und Entwicklung von Süßstoffen gearbeitet und ist eine der führenden Persönlichkeiten in diesem Bereich. Ihre Arbeit konzentriert sich auf die Entwicklung von alternativen Süßstoffen, die einen niedrigeren Anteil an Kalorien und zuckerfrei sind.

Dr. Birgit Müller

Dr. Birgit Müller ist eine renommierte Expertin für Süßstoffe und Lebensmittelchemie. Sie hat zahlreiche Jahre in der Forschung und Entwicklung von Süßstoffen gearbeitet und ist eine der führenden Persönlichkeiten in diesem Bereich. Ihre Arbeit konzentriert sich auf die Entwicklung von alternativen Süßstoffen, die einen niedrigeren Anteil an Kalorien und zuckerfrei sind.

Dr. Birgit Müller

Dr. Birgit Müller ist eine renommierte Expertin für Süßstoffe und Lebensmittelchemie. Sie hat zahlreiche Jahre in der Forschung und Entwicklung von Süßstoffen gearbeitet und ist eine der führenden Persönlichkeiten in diesem Bereich. Ihre Arbeit konzentriert sich auf die Entwicklung von alternativen Süßstoffen, die einen niedrigeren Anteil an Kalorien und zuckerfrei sind.

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



Die neue Verpackung für den Joghurt aus der Molkerei ist eine optimierte Version des bestehenden Kartons. Sie besteht aus einer dünnen Pappe mit einer dichten Schicht aus wiederverwertetem Papier. Die Verarbeitung ist einfacher und kostengünstiger als bei herkömmlichen Verpackungen. Der Karton ist leichter und benötigt weniger Platz im Lager und auf dem Transportweg. Er ist auch leichter zu recyceln und entsorgt sich leichter.



Die neue Verpackung für den Joghurt aus der Molkerei ist eine optimierte Version des bestehenden Kartons. Sie besteht aus einer dünnen Pappe mit einer dichten Schicht aus wiederverwertetem Papier. Die Verarbeitung ist einfacher und kostengünstiger als bei herkömmlichen Verpackungen. Der Karton ist leichter und benötigt weniger Platz im Lager und auf dem Transportweg. Er ist auch leichter zu recyceln und entsorgt sich leichter.

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.](#)

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

Kern & Sohn GmbH

Ziegelei 1
D-72336 Balingen-Frommern
07433 9933-0
info@kern-sohn.com
www.kern-sohn.com

