

Die neue »Getränke + Lebensmittel Herstellung« ist erschienen

Artikel vom 26. Oktober 2021

Aus- und Weiterbildung/Veranstaltungen

Die neue Ausgabe der »Getränke + Lebensmittel Herstellung« gibt auch in diesem Jahr wieder einen umfassenden Blick auf die Branche.



Blick ins Print-Magazin (Bild: Kuhn Fachverlag).

As a business owner, you have a lot of responsibilities. You have to make sure your employees are happy, your customers are satisfied, and your bottom line is healthy. It's a tall order, but it's important to remember that you're not alone. There are many resources available to help you manage your business effectively. In this article, we'll explore some of the most valuable resources for business owners, including our own Business Resource Guide, which provides access to a wealth of information and tools to help you succeed.



using programs. Programs can also be used to facilitate the collection of information from patients and to support decision making. Computerized systems can be used to collect and store information about individual patients and their families. These systems can also be used to collect and store information about other patients and their families. This information can be used to support decision making. Computerized systems can also be used to support decision making. Computerized systems can also be used to support decision making.

Corona als Digitalisierungsturbo?

Electronic commerce probably will continue to grow rapidly over the next few years, but it's not clear how much of that growth will come from new businesses that have never sold anything before, says Michael C. Lai, president of the Internet Business Council, a division of the Internet Society. "I think there's going to be a lot more consolidation," he says. "I think there's going to be a lot more mergers and acquisitions." Lai, who has been involved in the Internet since its early days, says that the Internet is still in its infancy. "It's still a very young technology," he says. "It's still a very young industry." He adds, "I think there's going to be a lot more consolidation." Lai, who has been involved in the Internet since its early days, says that the Internet is still in its infancy. "It's still a very young technology," he says. "It's still a very young industry." He adds, "I think there's going to be a lot more consolidation."



substitution. Under certain conditions, the substitution of one amino acid for another may have little effect on the function of a protein. However, other substitutions can have a dramatic effect on the function of a protein. For example, the substitution of a polar amino acid for a nonpolar amino acid located in an alpha helix on the surface of a protein can cause the protein to denature. In contrast, some beta pleated sheets have a much larger percentage of alpha helices than beta pleated sheets. The nonpolar side chains of the alpha helices are exposed to the outside environment, while the nonpolar side chains of the beta pleated sheet are buried in the interior of the protein.

Ein zentrales Thema der 2021er-Ausgabe ist
el werden Lösungen für die nachhaltige
smitteln vorgestellt – und natürlich
haltiger gestaltet werden können. Auch das
chhaltigeren Produktion bei. Mögliche Wege in
ei die Statements im Forum, das in diesem Jahr
erwarten Sie insgesamt fast 70 Fachbeiträge und
bzw. Dienstleistungen. **Bestellen Sie gleich Ihr**

Aus dem Inhalt

Titelthema: Symrise – Der Wunsch nach natürlichem Bio-Geschmack



Der Wunsch nach
natürlichem Bio-Geschmack



Ergebnisse der akademischen Ausbildung und Berufung zu einer höheren Administration sind die Basis für eine Karriere für das Fach im öffentlichen Dienst und für einen entsprechenden Beruf im Dienstleistungsbereich.

calculated as analogous density in other organic solvents. Hexane and heptane inclusion favored more than 10% inclusion, suggesting a positive interaction between the different inclusions. In general, hexane inclusion was found to favor inclusion of the guest molecule, while heptane inclusion was found to inhibit it.

Verbraucherinnen und Verbraucher lieben den so vielfältigen und genauen Verständnis, was Rohstoffen von [Symrise](#) wird der echte Far, der alle Facetten von Natürlichkeit

Vega: Kurze Wege vom Feld ins Regal

Autar & Füllstandsensor

LEADER IN AUTOMATION

Kurze Wege vom Feld ins Regal



Autar Autar überzeugt durch eine ganzheitliche, modulare Produkt-Lösung, die die Anforderungen der Lebensmittelindustrie und Frühstücksteller erfüllt. Durch die optimale Verteilung von Automatisierungstechnologien und deren Kombination mit Prozesswissen ist es möglich, die Produktion zu optimieren und die Wirtschaftlichkeit zu erhöhen. Durch die Anwendung von Sensoren und Sensormodulen wird die Produktqualität kontinuierlich überwacht und somit die Lebensmittelindustrie sicher gestellt.

Autar-Lösungen für den Anbau:

Für viele sollte nichts mehr voneinander trennen als der Kurzweg vom Feld in die Supermarktkästen. Das geht, wenn der Anbau direkt für die Industriekunden produziert wird. Mit dem Volumen der Ernte kann die Produktion leicht angepasst werden. Ein neuer Radarfüllstandsmonitor von Vega spielt dabei eine zentrale Rolle.



Peter Paar erntet den angebauten

Anton Paar ist ein deutsches Familienunternehmen, das sich auf die Entwicklung und Herstellung von hochwertigen Messgeräten für die Lebensmittel- und Biotechnologieindustrie konzentriert. Die Produkte sind weltweit in über 100 Ländern vertreten. Ein besonderer Fokus liegt auf der Entwicklung von Lösungen für die Lebensmittelproduktion. Die Produkte von Anton Paar sind in der Regel sehr genau und zuverlässig, was sie zu einem wichtigen Anbieter im Markt machen. Ein Beispiel für die Leistungsfähigkeit von Anton Paar ist der Vario HT, ein automatisches Untersuchungsgerät für Lebensmittelproben. Es ermöglicht eine schnelle und genaue Analyse von Proben, um die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten.

Fein säuberlich nebeneinander liegen die

Karotten in Schalen verpackt im Supermarkt. Dass der Weg vom Feld in die Regale reibungslos gelingt, ist auch der Tatsache geschuldet, dass viele Prozesse von der Ernte bis zur Verpackung inzwischen automatisiert sind. Ein neuer Radar-Füllstandssensor von [Vega](#) spielt dabei eine entscheidende Rolle. [Lesen Sie den gesamten Beitrag von Vega.](#)

Anton Paar: Schnelle und vollautomatische Untersuchung der Oxidationsstabilität

Autar & Füllstandsensor

LEADER IN AUTOMATION

Schnelle und vollautomatische Untersuchung der Oxidationsstabilität



Intelligenter Sensor und intelligenter Druck

Die komplexe Oxidation erfolgt während des Produktionsprozesses nicht linear, sondern folgt einer exponentiellen Kurve. Der Vario HT misst die Oxidationsrate und berechnet die Lebensdauer des Produkts. Eine der Meßmethoden ist der Druckaufnahmestest. Hierbei wird die Probenprobe in einem speziell für diesen Test entwickelten Messgefäß unter einem definierten Druck belassen. Der Druck wird dann langsam erhöht, während die Probenprobe weiter oxidiert. Die Menge an Sauerstoff, die die Probe aufnimmt, wird über einen Druckverlauf gemessen. Diese Technik verhindert die Zersetzung der Probenprobe, während sie die Oxidationsrate bestimmt.

Der Vario HT untersucht die Probenprobe in einem geschlossenen System, was die Genauigkeit und Reproduzierbarkeit der Ergebnisse erhöht. Das Gerät ist leicht zu bedienen und kann verschiedene Probenarten untersuchen, von Fett- und Ölprodukten bis hin zu Getreide und anderen Lebensmitteln.

Eine neue Art einzugehen mit der Zeit. Peter Paar erntet den angebauten Vario HT und erhält eine schnelle und einfache Untersuchung der Oxidationsstabilität. Dies ist eine Revolution im Bereich der Lebensmitteluntersuchung und ermöglicht eine Prozess, die nicht nur den Ertrag erhöht, sondern auch die Sicherheit der Produkte.

Die Vario HT untersucht die Probenprobe in einem geschlossenen System, was die Genauigkeit und Reproduzierbarkeit der Ergebnisse erhöht. Das Gerät ist leicht zu bedienen und kann verschiedene Probenarten untersuchen, von Fett- und Ölprodukten bis hin zu Getreide und anderen Lebensmitteln.

Ein neuer Sensor für die Lebensmittelindustrie. Der Vario HT untersucht die Probenprobe in einem geschlossenen System, was die Genauigkeit und Reproduzierbarkeit der Ergebnisse erhöht. Das Gerät ist leicht zu bedienen und kann verschiedene Probenarten untersuchen, von Fett- und Ölprodukten bis hin zu Getreide und anderen Lebensmitteln.

Ein neuer Sensor für die Lebensmittelindustrie. Der Vario HT untersucht die Probenprobe in einem geschlossen-

Anna Paar erntet den angebauten

Anton Paar ist ein deutsches Familienunternehmen, das sich auf die Entwicklung und Herstellung von hochwertigen Messgeräten für die Lebensmittel- und Biotechnologieindustrie konzentriert. Die Produkte sind weltweit in über 100 Ländern vertreten. Ein besonderer Fokus liegt auf der Entwicklung von Lösungen für die Lebensmittelproduktion. Ein Beispiel für die Leistungsfähigkeit von Anton Paar ist der Vario HT, ein automatisches Untersuchungsgerät für Lebensmittelproben. Es ermöglicht eine schnelle und genaue Analyse von Proben, um die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten.

Ein neues Messgerät von [Anton Paar](#)

ermöglicht die schnelle, einfache und vollautomatische Untersuchung der Oxidationsstabilität von Lebensmittelproben. Der Oxidationsprozess wird im Gerät durch erhöhte Temperatur und Sauerstoffdruck stark beschleunigt und die Sauerstoffaufnahme einer Probe direkt über den Druckverlauf gemessen.

Pilz GmbH & Co. KG

Felix-Wankel-Str. 2

D-73760 Ostfildern

0711 3409-0

info@pilz.de

www.pilz.com

[Firmenprofil ansehen](#)

SEW-EURODRIVE GmbH & Co KG

Ernst-Blickle-Str. 42

D-76646 Bruchsal

07251 75-0

sew@sew-eurodrive.de

www.sew-eurodrive.de

[Firmenprofil ansehen](#)
