

## Neue Ausgabe »Getränke + Lebensmittel Herstellung« – auf dem Weg zur nachhaltigen Produktion

Artikel vom 15. November 2022

Aus- und Weiterbildung/Veranstaltungen

Roter Faden der aktuellen Ausgabe des Jahresmagazins [»Getränke + Lebensmittel Verarbeitung«](#) ist vom Forum bis zur letzten Rubrik das Leitthema »Nachhaltigkeit«.



Ab sofort verfügbar: die neue Ausgabe »Getränke + Lebensmittel Herstellung« (Bild: Kuhn Fachmedien).

Mit knapp 70 Fach- und Autorenbeiträgen sowie zahlreichen Informationen zu Produktneuentwicklungen finden Leserinnen und Leser der »Getränke + Lebensmittel Herstellung« wieder viele Anregungen und Lösungen, wie sie die Fertigung effizienter gestalten und die eigenen Nachhaltigkeitsziele erfüllen können.

## Aus dem Inhalt

## **Titelthema: Symrise – Weniger Zucker, weniger Kalorien, weniger Alkohol – mehr Mundgefühl, mehr Geschmack**



Weniger Zucker, weniger Kalorien,  
weniger Alkohol – mehr Mundgefühl,  
mehr Geschmack

It is true that, in the case of the first, the author is not to be blamed, but the fault lies with the publisher, who has not done his duty in this respect.

Natürlich verlangen auch Verbraucherinnen und  
kte. Diese Entwicklung geht Hand in Hand damit,  
Alkoholkonsum achten, was zu erhöhter  
Zucker, Kalorien und Alkohol führt. Sie  
lösungen, die dem Bedürfnis nach einem  
ass durch Zucker- und Alkoholreduktion der  
en muss, zeigen das Titelthema von [Symrise](#).

## Forum: Nachhaltig denken, planen, handeln



Übermorgen zählt

**Nachhaltigkeit zeigt sich im Handeln  
nicht im Denken**



## 12 Persönlichkeiten aus der Branche geben

Einblick in ihre Nachhaltigkeitsstrategie. Dieser Streifzug quer durch die

Kunststoffbranche zeigt, dass das Thema Nachhaltigkeit bei den Unternehmen längst angekommen ist.

## Gärkontrolle von Endress+Hauser: Live-Übertragung des Gärprozesses



### Live-Übertragung des Gärprozesses

Wer eine Flasche seines Lieblingsbieres öffnet, erwartet ein bekanntes Geschmackserlebnis. Dahinter steckt ein komplexer Prozess, bei dem vor allem die Gärung genau kontrolliert werden muss. Ein neues Multisensor-Messgerät von [Endress+Hauser](#) ermöglicht durch die Kombination verschiedener Messverfahren in Verbindung mit digitalen Technologien eine Live-Verfolgung des Gärprozesses. Die permanente Messung trägt maßgeblich zu einer kontinuierlich hohen Qualität bei. [Beitrag lesen](#).

Wer eine Flasche seines Lieblingsbieres öffnet, erwartet ein bekanntes Geschmackserlebnis. Dahinter steckt ein komplexer Prozess, bei dem vor allem die Gärung genau kontrolliert werden muss. Ein neues Multisensor-Messgerät von [Endress+Hauser](#) ermöglicht durch die Kombination verschiedener Messverfahren in Verbindung mit digitalen Technologien eine Live-Verfolgung des Gärprozesses. Die permanente Messung trägt maßgeblich zu einer kontinuierlich hohen Qualität bei. [Beitrag lesen](#).

## Sensoren für Druck und Füllstand von Vega: Für den süßen Gruß am Morgen



### Für den süßen Gruß am Morgen

Am Frühstückstisch schätzt jeder geschmackvolle Konfitüren. Die Produktion des Brotaufstrichs ist jedoch eine äußerst

komplexe und hochsensitiven Prozess. Der Vier-Zucker- und Zwei-Fette-Verarbeitungstechnologie ist es, die die Qualität und den Geschmack der Konfitüre bestimmen. Diese müssen auf die richtige Temperatur gebracht werden, um die Zuckerkristalle zu entzersetzen und die Fette zu schmelzen. Ein Fehler in diesem Prozess kann zu einem schlechten Geschmack führen. Um dies zu verhindern, müssen die Sensoren für Druck und Füllstand von Vega die Temperatur und den Füllstand der Konfitüre kontinuierlich überwachen. Diese Sensoren sind in der Lage, die Temperatur und den Füllstand der Konfitüre während des Prozesses zu überwachen und die Produktion zu optimieren. Durch die permanente Überwachung der Temperatur und des Füllstands kann die Qualität der Konfitüre kontinuierlich gesteuert werden, um sicherzustellen, dass sie den höchsten Qualitätsstandards entspricht.

Am Frühstückstisch schätzt jeder

geschmackvolle Konfitüren. Die Produktion des Brotaufstrichs ist jedoch eine äußerst

klebrige Angelegenheit und verlangt den eingesetzten Komponenten so einiges ab. Wartungsfreie Druck- und Füllstandssensoren von [Vega](#) sorgen für gleichbleibend hohe Qualität und eine reibungslose Produktion. [Beitrag lesen.](#)

## Innowatech: Vermeidung von Legionellen und Biofilm in Verdunstungskühlanlagen



## Vermeidung von Legionellen und Biofilm in Verdunstungskühlanlagen

the function of synaptic, the somatic, and transmembrane lines that physiologically and pathophysiological influences a number of mechanisms that are the origin of the disease, and to determine the origin of the disease, and to determine the origin of the disease.

As mentioned above, the *hsp70* gene is not present in *Y. enterocolitica* but it is present in *Y. enterocolitica* biovar *serovar* *Enteropathogenicum* strains. These strains do not express a significantly reduced expression of the *hsp70* gene.

**Punjab:** Still dominant is the *lure* or *surdina* and *tar* *tan*.

In vielen Unternehmen, die Lebensmittel und Getränke herstellen, wird die im Betrieb benötigte Kühlleistung über Kühltürme erzeugt. Diese gelten aufgrund ihrer Größe für Legionellen und andere pathogene Keime als hochgefährdet. Ein Wasserwärmer von [Innowatech](#) sorgt dabei für die wasserführenden Installationen sowie für eine hohe Wasserqualität – und das bei geringen Betriebskosten.

## Kunststoffpaletten von Purus Plastics: Weniger Holz ist mehr



Kunststoffpaletten aus Recyclingmaterial von  
ist für den wiederholten Einsatz. Sie helfen nich



