



## **Neue Ausgabe »Getränke + Lebensmittel Herstellung« 2019**

Artikel vom **17. Oktober 2019**

Sonstige Serviceleistungen / Lohnarbeiten

Die neue Ausgabe »Getränke + Lebensmittel Herstellung 2019« ist da! Mit knapp 60 Autorenbeiträgen, über 170 Produktinformationen und 45 Seiten Special »Verpackung und Technik« hält das Jahresmagazin wieder eine Fülle an Informationen für die Getränke- und Lebensmittelindustrie bereit. [Bestellen Sie gleich die neue Ausgabe.](#)

2019

Mit Special  
Verpackung und Technik

# Getränke + Lebensmittel Herstellung

Inhaltsstoffe | Technik | Logistik

KUHN

always  
inspiring more

symrise

evocore®

Verkapselungen mit Symrise evocore® schützen und bringen besten Geschmack in Lebensmittel und Getränke. Entdecken Sie das umfassendste Verkapselungs-Portfolio für Ihre Produkte!  
[www.symrise.com](http://www.symrise.com)

- Anzeige -

Titelseite »Getränke + Lebensmittel Herstellung« 2019

Aus dem Inhalt (Autorenbeiträge):

**Titelthema: Symrise – Food-Pairing**



Kennen Sie Food-Pairing? Oder anders ausgedrückt, schauen Sie erstaunt auf die Speisekarte des hippen und experimentierfreudigen Restaurants in Ihrer Nachbarschaft und entscheiden sich dann, mal etwas anderes zu wagen? Neugierig lassen Sie Schokolade mit wärmendem Chili auf der Zunge zergehen oder probieren Huhn im Rosenbett. Das klassische Food-Pairing haben Symrise und Prof. Dr. Vilgis mit ihrer Arbeit um eine entscheidende Komponente bereichert.

## Forum: $1 + 1 = 3$

In unserem beliebten Forum geben Führungskräfte Statements zum Thema »Mehrwert« mit wertvollen Tipps für mehr Erfolg und eine bessere Positionierung.

## Beneo: Gesundheit trifft Genuss



Beneo stellt präbiotische Ballaststoffe vor, die sich für viele Produktanwendungen eignen und laut Hersteller nachweislich die Darmgesundheit unterstützen.

## **Steeldesign: Auf Hygiene getrimmtes Gehäusesystem**

A photograph of a blue and white medical device cabinet with a spray bottle being used to clean its surface.

Alle Komponenten der erweiterten Produktfamilie

»HygienicLine«-Gehäuse sind für den Lebensmittelbereich zugelassen. Damit deckt der Hersteller nun alle Hygienebereiche in der Produktion ab.

## Combilift: Flott durch schmale Gänge

In einem Fleisch verarbeitenden Betrieb hat die Elstaplern von Combilift und schmalen Gangbreiten zuerplatzen geführt.

**Elopak: Differenzierend, klimaschonend und hochflexibel in der Abfüllung**



**Elopak**  
Differenzierend, klimaschonend und hochflexibel in der Abfüllung

Das neue Pouch-Pack-System für Getränke ist eine optimale Abfüllungslösung für verschiedene Anwendungen. Es ist leicht zu bedienen und kostengünstig. Die Verarbeitung ist einfach und sicher. Das System ist flexibel und verfügt über eine hohe Kapazität. Es eignet sich für verschiedene Anwendungen, wie zum Beispiel für Saft, Wasser oder Milch.

Die Pouch-Pack-Systeme sind aus einer speziellen Kunststofffolie hergestellt, die eine hohe Dichtigkeit und eine lange Haltbarkeit gewährleistet. Sie sind leicht zu reinigen und können wieder verwendet werden. Das System ist sehr flexibel und kann leicht angepasst werden, um verschiedene Anwendungen abzudecken.

Die Pouch-Pack-Systeme sind eine optimale Abfüllungslösung für verschiedene Anwendungen. Sie sind leicht zu bedienen und kostengünstig. Die Verarbeitung ist einfach und sicher. Das System ist flexibel und verfügt über eine hohe Kapazität. Es eignet sich für verschiedene Anwendungen, wie zum Beispiel für Saft, Wasser oder Milch.

Das Verpackungsgesetz, die neuen EU-Regularien, aber auch der zunehmend bewusstere Konsum und der Verbraucherwunsch zur Reduzierung von Plastik fordern Handel und Industrie, Produkte anzubieten, die nachhaltig verpackt sind. Elopak zeigt Lösungen, wie diese Forderungen erfüllt werden können.

## Lachenmeier: Kosten- und Stabilitätsoptimierungen



**Kosten- und Stabilitätsoptimierungen**

Die Weiterentwicklungen bei Haubenstretch- und Wickelstretchverpackungsanlagen können nicht nur die Stabilität von standardisierten und nichtstandardisierten Ladungen optimieren, sondern die Anwender in der Getränkeindustrie auch dabei unterstützen, Kosten zu senken.

## Hagelschuer: Anlagenfertigung in Modulbauweise



### Amlagenterzeugung in Modularbauweise



Werkstoffprüfung und Anwendungstechnik  
KWK Projektmanagement  
Stephan Schäfer, Project Manager  
Tel.: +49 2102 94-1000  
E-mail: schaefer@kwp.de

Um die Anlagen für die Anwendung im Betrieb zu optimieren, ist es wichtig, dass die Anlagen leicht und flexibel aufgebaut sind. Die Anwendungstechnik ist dabei entscheidend. Durch die Anwendungstechnik kann die Anwendung leicht und flexibel aufgebaut werden. Die Anwendungstechnik ist dabei entscheidend. Durch die Anwendungstechnik kann die Anwendung leicht und flexibel aufgebaut werden.

In einem KWK-Projekt (Kraft-Wärme-Kopplung) für eine

Brauerei wurde ein Vier-Zug-Kessel zur Dampferzeugung erfolgreich mit dem Abgas einer Gasturbine gespeist. Dies ist nur ein Beispiel für erfolgreiche Anlagenprojekte in der Getränke- und Lebensmittelindustrie.

## Merck: Schnelle und präzise Ergebnisse mittels Reflektometrie

### Schnelle und präzise Ergebnisse mittels Reflektometrie

Qualitätsmanagement in Getränken, Bakterienbefall im Fruchtsaft, minderqualitative Rohware: Um solche Vorfälle zu verhindern, ist Prozessanalytik von Merck ein integraler Bestandteil des Produktionsprozesses von Frucht- und Gemüsesäften.

Die technische Dokumentation ist eine wichtige Grundlage für die Produktion. Sie enthält alle relevanten Informationen über den Prozess, um sicherzustellen, dass er optimal funktioniert. Ein wichtiger Teil dieser Dokumentation ist die Qualitätskontrolle. Diese besteht aus der Prüfung der Rohstoffe, der Herstellung und des Produkts. Es gibt verschiedene Methoden, um die Qualität zu kontrollieren, darunter die Reflektometrie. Diese Methode ist schnell und präzise, was sie zu einem idealen Werkzeug für die Qualitätskontrolle macht.

Die Reflektometrie ist eine optische Methode, die die Reflexion von Licht an einer Oberfläche misst. Dies kann zum Beispiel bei der Prüfung von Fruchtsäften genutzt werden, um die Konzentration von Zitrusäpfeln zu bestimmen. Die Reflektometrie ist eine schnelle und präzise Methode, um die Qualität zu kontrollieren. Sie kann auch zur Prüfung von Bakterienbefall im Fruchtsaft genutzt werden. Dies ist wichtig, um sicherzustellen, dass das Produkt sicher und qualitativ hochwertig ist.

Die Reflektometrie ist eine wichtige Methode, um die Qualität zu kontrollieren. Sie kann zum Beispiel bei der Prüfung von Fruchtsäften genutzt werden, um die Konzentration von Zitrusäpfeln zu bestimmen. Die Reflektometrie ist eine schnelle und präzise Methode, um die Qualität zu kontrollieren. Sie kann auch zur Prüfung von Bakterienbefall im Fruchtsaft genutzt werden. Dies ist wichtig, um sicherzustellen, dass das Produkt sicher und qualitativ hochwertig ist.

Desinfektionsrückstände in Getränken, Bakterienbefall

im Fruchtsaft, minderqualitative Rohware: Um solche Vorfälle zu verhindern, ist Prozessanalytik von Merck ein integraler Bestandteil des Produktionsprozesses von Frucht- und Gemüsesäften.

## Ziemann: Läuterzeit effektiv verkürzen

**Läuterzeit effektiv verkürzen**


**2**

In der Brauindustrie werden für den Läuterprozess in der Regel Läuterbottiche und Maischefilter verwendet, die im Chargenbetrieb arbeiten. Seit 2018 steht zusätzlich ein kontinuierlich arbeitendes Trennsystem zur Auswahl.

**Bestellen Sie gleich die neue Ausgabe.**

In der Brauindustrie werden für den Läuterprozess in der Regel Läuterbottiche und Maischefilter verwendet, die im Chargenbetrieb arbeiten. Seit 2018 steht zusätzlich ein kontinuierlich arbeitendes Trennsystem zur Auswahl.

**Hersteller aus dieser Kategorie****Kern & Sohn GmbH**

Ziegelei 1  
D-72336 Balingen-Frommern  
07433 9933-0  
[info@kern-sohn.com](mailto:info@kern-sohn.com)  
[www.kern-sohn.com](http://www.kern-sohn.com)  
[Firmenprofil ansehen](#)