

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



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

– 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



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 Kombination aus cleveren Gabelstaplern von Combilift und schmalen Gangbreiten zur besseren Ausnutzung des Lagerplatzes geführt.

Elopak: Differenzierend, klimaschonend und hochflexibel in der Abfüllung



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



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



**Anlagenerichtung in
Modulbauweise**

Beispiel für standardisierte Anlagen- und Bauelemente

Die Anlagenerichtung in der Getränke- und Lebensmittelindustrie ist ein komplexer Prozess, der oft mit langen Durchlaufzeiten verbunden ist. Durch den Einsatz von modularen Bauelementen und standardisierten Anlagenkonzepten kann dieser Prozess erheblich beschleunigt werden. Dies ermöglicht es den Herstellern, schneller auf den Markt zu kommen und die Flexibilität zu erhöhen, um auf verändernde Anforderungen zu reagieren.

Die modulare Bauweise ermöglicht es, die Anlagen in standardisierten Modulen zu bauen, die leicht transportiert und an verschiedenen Standorten installiert werden können. Dies reduziert die Kosten und die Risiken, die mit der Anlagenerichtung verbunden sind. Darüber hinaus ermöglicht es die Integration von modernsten Technologien, wie z. B. Automatisierung und Digitalisierung, in die Anlagenkonzepte.

Die modulare Bauweise ist eine bewährte Methode, um die Anlagenerichtung in der Getränke- und Lebensmittelindustrie zu optimieren. Sie ermöglicht es den Herstellern, schneller auf den Markt zu kommen und die Flexibilität zu erhöhen, um auf verändernde Anforderungen zu reagieren.

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

Die Reflektometrie ist eine schnelle und präzise Methode zur Messung der Refraktivität von Flüssigkeiten. Sie wird häufig in der Lebensmittelindustrie zur Qualitätskontrolle eingesetzt. Die Reflektivität ist ein Maß für die optische Dichte einer Flüssigkeit und kann mit der Reflektometrie schnell und genau gemessen werden.

Die Reflektometrie ermöglicht es, die Refraktivität von Flüssigkeiten in Sekundenbruchteilen zu messen. Dies ist besonders wichtig in der Lebensmittelindustrie, um die Qualität der Produkte zu kontrollieren. Die Reflektivität ist ein Maß für die optische Dichte einer Flüssigkeit und kann mit der Reflektometrie schnell und genau gemessen werden.

Die Reflektometrie ist eine schnelle und präzise Methode zur Messung der Refraktivität von Flüssigkeiten. Sie wird häufig in der Lebensmittelindustrie zur Qualitätskontrolle eingesetzt. Die Reflektivität ist ein Maß für die optische Dichte einer Flüssigkeit und kann mit der Reflektometrie schnell und genau gemessen werden.

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

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.**



Das neue Trennsystem...
 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.**

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.](#)

Hersteller aus dieser Kategorie