



G 2877

FLÜSSIGES OBST

Fachzeitschrift für die
Frucht- und Gemüsesaft-Industrie
sowie Hersteller von fruchtsafthaltigen
Getränken, Fruchtwein-Industrie,
Früchte- und Gemüseverwertung

Stichwortverzeichnis 2008

Wir geben
Nachrichten
ein Gesicht



www.fluessiges-obst.de

A	
Abfüllanlagen	
PET bleibt Favorit in der Getränkewirtschaft	93
Abfülltechnik	
Innovative Abfülltechnik im Fokus	180
Neueste Entwicklungen in der Aseptik	190
<i>Volker Stammel, Krones AG, Neutraubling</i>	
Effizienz der Gesamtanlage entscheidet	194
<i>Klaus Andresen, Matthias Enste, SIG Combibloc Asien;</i> <i>Luc Viardot, SIG Combibloc GmbH, Linnich</i>	
Kaltaseptik in der Getränkeindustrie	392
<i>Dipl.-Ing. Bartolomé P. Oliver-Daumen, Lauenau;</i> <i>Univ.-Prof. Dr.-Ing. Werner Back, Freising</i>	
Hohe Flexibilität mit integrierter Heißfüll-Option	400
<i>Ludwig Clüsserath, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	
ACF-Verfahren der Nass-Sterilisation im Mini-Isolator	506
<i>Ludwig Clüsserath, KHS AG, Bad Kreuznach; Marcus Huppmann, KHS AG, Hamburg</i>	
Abfülltechnologie	
Standbodenbeutel mit Perspektive	440
<i>INDAG GmbH & Co. Betriebs KG, Eppelheim/Heidelberg</i>	
Aseptische Getränkeproduktion: Zwischen Innovation und Kostenexplosion	548
<i>Die Akademie Fresenius GmbH, Dortmund</i>	
Absatzmenge	
TDS Tuchenhagen Dairy Systems GmbH erweitert und modernisiert die Mazerationsanlage bei der Mast-Jägermeister AG in Wölfsbüttel	398
<i>Tuchenhagen GmbH, Büchen</i>	
Abwasser	
Produktionsprozesse ökologisch und wirtschaftlich optimieren	446
<i>Rudolf Wild GmbH & Co. KG, Eppelheim/Heidelberg</i>	
ACF-Verfahren	
Innovative Abfülltechnik im Fokus	180
<i>Bert Brosch, Goldach</i>	
Added Value	
Pflanzenextrakte geben neue Impulse	297
<i>SIG Combibloc GmbH, Linnich</i>	
AFG-Markt	
Das "Fruchtsaftjahr" 2007	9
<i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	
Vertrauen wird groß geschrieben – Aktuelle Trends bei Glasverpackungen im AFG-Markt	599
<i>O-I, United States of America</i>	
Aktuelle Trends	
Vertrauen wird groß geschrieben – Aktuelle Trends bei Glasverpackungen im AFG-Markt	599
<i>O-I, United States of America</i>	
Analytik	
Aspekte zur Beurteilung des Apfelsaftaromas	122
<i>Carolin Wolter, Prof. Dr. Peter Winterhalter, Braunschweig;</i> <i>Dr. Achim Gessler, Rinteln</i>	
Sensorische und analytische Beurteilung von Apfelsaftaromen	448
<i>Dr. Alexander Quadt, Dr. Elsbeth Jülich, Dr. Joachim Tretzel;</i> <i>DoehlerGroup, Darmstadt</i>	
Antioxidantien	
Polyphenole aus Trauben — Erste Ergebnisse aus Metabolisierungsstudien mit Traubentrestereextrakten und Probanden	240
<i>Dr. Michael Netzel, Gabriele Netzel, Friedrich-Schiller-Universität Jena, Thorsten Maier, Dr. Dietmar Rolf Kammerer, Prof. Dr. Dr. h.c. Reinhold Carle, Universität Hohenheim, Prof. Dr. Andreas Schieber, University of Alberta, Prof. Dr. Irmgard Bitsch, Justus-Liebig-Universität Gießen; Prof. Dr. Roland Bitsch, Friedrich-Schiller-Universität Jena</i>	
Äpfel	
Der Apfel in der Welt	408
<i>Messe Bozen AG, Bozen</i>	
Apfelernte	
Europäische Apfelernte 2008 fällt durchschnittlich aus	434
<i>Richard Niehues, Helwig Schwartau;</i> <i>ZMP Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH, Bonn</i>	
Apfelpolyphenole	
Chemopräventive Effekte von Apfelpolyphenole	352
<i>Dipl. troph. Claudia Miene, PD Dr. Michael Glei, Friedrich-Schiller-Universität Jena</i>	
Apfelsaft	
Aspekte zur Beurteilung des Apfelsaftaromas	122
<i>Carolin Wolter, Prof. Dr. Peter Winterhalter, Braunschweig;</i> <i>Dr. Achim Gessler, Rinteln</i>	
Apfelsaftaroma	
Sensorische und analytische Beurteilung von Apfelsaftaromen	448
<i>Dr. Alexander Quadt, Dr. Elsbeth Jülich, Dr. Joachim Tretzel;</i> <i>DoehlerGroup, Darmstadt</i>	
Apfelsaftkonzentrat	
Europäische Apfelernte 2008 fällt durchschnittlich aus	434
<i>Richard Niehues, Helwig Schwartau;</i> <i>ZMP Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH, Bonn</i>	
Apfelwein	
Dem Bio-Trend auf der Spur -Eine Messenachschau zur BioFach 2008-	144
<i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	
Es tut sich was – Neues vom Apfelwein, von Cider, Fruchtwein und edlen Obstbränden	382
<i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	
Arbeitsverträge	
Stolpersteine bei befristeten Arbeitsverträgen	566
<i>Rechtsanwältin Kirsten Weigmann; Hannover</i>	
Armaturen	
Edelstahl in Perfektion	236
<i>Bert Brosch, Goldach</i>	
Aroma	
Geisenheimer Standpunkt zur Aromadiskussion	32
<i>Dr. Mirjam Hey, Claus-Dieter Patz, Dr. Frank Will, Prof. Dr. Helmut Dietrich, Fachgebiet Weinanalytik und Getränkeforschung, Geisenheim</i>	
Aromaprofil	
Aspekte zur Beurteilung des Apfelsaftaromas	122
<i>Carolin Wolter, Prof. Dr. Peter Winterhalter, Braunschweig;</i> <i>Dr. Achim Gessler, Rinteln</i>	
Aromatisierung	
Geisenheimer Standpunkt zur Aromadiskussion	32
<i>Dr. Mirjam Hey, Claus-Dieter Patz, Dr. Frank Will, Prof. Dr. Helmut Dietrich, Fachgebiet Weinanalytik und Getränkeforschung, Geisenheim</i>	
Aseptik	
Innovative Abfülltechnik im Fokus	180
<i>Bert Brosch, Goldach</i>	
Neueste Entwicklungen in der Aseptik	190
<i>Volker Stammel, Krones AG, Neutraubling</i>	
Hohe Flexibilität mit integrierter Heißfüll-Option	400
<i>Ludwig Clüsserath, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	
ACF-Verfahren der Nass-Sterilisation im Mini-Isolator	506
<i>Ludwig Clüsserath, KHS AG, Bad Kreuznach;</i> <i>Marcus Huppmann, KHS AG, Hamburg</i>	
Aseptik-Anlagen	
Aseptische Getränkeproduktion: Zwischen Innovation und Kostenexplosion	548
<i>Die Akademie Fresenius GmbH, Dortmund</i>	

Ausbeuteoptimierung			
Die neue Generation der Maischeenzyme <i>Frédéric Issenhuth, Novozymes Switzerland AG, Dittingen/Schweiz; Dr. Ilona Schneider, E. Begerow GmbH & Co., Langenlonsheim</i>	334		
Enzympräparate für die Fruchtsaferstellung aus anwendungstechnischer Sicht <i>German Hasselbeck, Erbslöh Geisenheim AG, Geisenheim</i>	348		
Automatisierung			
Neue Automatisierungskonzepte für die Getränkeindustrie <i>Romain Waidelich, INOXPA SA, Barcelona/Spanien</i>	82		
B			
Ballaststoffe			
Funktionelle Getränkekonzepte auf Reisbasis <i>Dr. Liv Jánváry, BENEOPalatin GmbH, Mannheim</i>	198		
Barriersysteme			
Plasmagestützte Barrierebeschichtung von Kunststoffhohlkörpern <i>Prof. Dr.-Ing. Dr.-Ing. E.h. Walter Michaeli, Dipl.-Ing. Dirk Binkowski, Frederike v. Fragstein, M.Sc., Aachen</i>	231		
Behälter			
Edelstahl in Perfektion <i>Bert Brosch, Goldach</i>	236		
Beschwerdemanagement			
So vertreiben Sie Ihre Kunden <i>Hartmut Volk, Bad Harzburg</i>	459		
Bestrahlung			
Verschlüsse in der Umverpackung sterilisieren <i>Dipl.-Ing. Joachim Tatje, Bruchsal</i>	300		
Basel II			
Banken-Rating versus Indikatives Rating <i>Dietmar Utikal, Straßenhaus</i>	190		
Betriebshygiene			
Umweltfreundliche Optimierung der Betriebshygiene durch Nasskonservierung spezieller Anlagenteile <i>Andreas Werner, Hygop – Ingenieurbüro für Hygieneoptimierung, Borchen</i>	496		
Betriebskosten			
Energie-Effizienz in der Fruchtsaferstellung <i>Jörg Meyer, Alexandra Simon-Tönges, Peter Bonczek; Eutech Energie & Management GmbH; Aachen</i>	552		
Betriebswirtschaft			
Situation der Fruchtsaftindustrie in Deutschland und Europa <i>Klaus Sondhauß, Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V., Bonn</i>	330		
Bilimbi			
Wenig bekannte tropische Früchte: Karambole (<i>Averrhoa carambola</i> L.) und Bilimbi (<i>Averrhoa bilimbi</i> L.) <i>Dr. Johannes Seidemann, Potsdam</i>	609		
BioFach			
Sonnige Aussichten für ein weiteres Bio-Boomjahr 2008 <i>Redaktion FLÜSSIGES OBST</i>	89		
<i>Dem Bio-Trend auf der Spur – Eine Messenachschau zur BioFach 2008 – Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	144		
Biogas			
Produktionsprozesse ökologisch und wirtschaftlich optimieren <i>Rudolf Wild GmbH & Co. KG, Eppelheim/Heidelberg</i>	446		
Bio-Trends			
<i>Dem Bio-Trend auf der Spur – Eine Messenachschau zur BioFach 2008 – Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	144		
BRAU Bevale 2007			
BRAU Bevale 2007: sehen und gesehen werden	34		
BRAU Bevale 2008			
Getränkemarkt im Wandel	485		
Getränkemarkt im Wandel (Teil II)	554		
Brigl&Bergmeister			
Mit Lust und Laune			614
Buchhaltung			
Integrierte Software verbessert Geschäftsprozesse <i>Andreas Blüher, SOPRA GmbH, Ismaning; Josef Habic, syska GmbH, Karlsruhe</i>			196
C			
Chargenrückverfolgung			
Lagerprozesse intelligent optimieren <i>Erhardt + Partner GmbH & Co. KG, Boppard-Buchholz</i>			404
Chargenverfolgung			
Lagersysteme <i>Dipl.-Vw. Lars Meier, SCHULTE BENDER & PARTNER, Münster</i>			606
Chemikalienrecht			
REACH und die Folgen – Worauf müssen Getränkehersteller achten – <i>Dr. Hermann Onusseit, Henkel KGaA, Düsseldorf</i>			74
Chemopräventive Effekte			
Chemopräventive Effekte von Apfelpolyphenolen <i>Dipl. troph. Claudia Miene, PD Dr. Michael Glei, Friedrich-Schiller-Universität Jena</i>			352
Cider			
Es tut sich was – Neues vom Apfelwein, von Cider, Fruchtwein und edlen Obstbränden <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>			382
CIP-Anlagen			
Hygiene ist oberstes Gebot <i>Bert Brosch, Goldach</i>			24
CIP-Anlagentechnik			
Neues Vakuum-CIP-System für gute Reinigungsergebnisse im Getränke-Tanklager <i>Alfons Abels-Rümping, Ludwig Hinnerger, Michael Breil, Competence, KHS AG, Bad Kreuznach</i>			20
CIP-Reinigung			
Hohe Flexibilität mit integrierter Heißfüll-Option <i>Ludwig Clüsserath, KHS AG, Bad Kreuznach</i>			400
Combo			
Effizient und umweltschonend: Das Flüssigkeits-Handlingsystem Combo <i>Heinz Oster, Schoeller Acra Systems</i>			550
confructa medien GmbH			
IFW 2008 Frankfurt <i>Bert Brosch, Goldach</i>			282
Controlled-Atmosphäre (CA)			
Controlled Atmosphäre-Technologie in Lager- und Transportbehältern <i>Cargofresh AG, Ahrensburg</i>			17
D			
Dekanter			
Retentataufbereitung mittels zentrifugaler Trenntechnik <i>Rüdiger Flocke, I. Schmitt, Dr. Stefan Pecoroni; GEA Mechanical Separation, Westfalia Separator Food Tec GmbH; Oelde</i>			512
Dekantertechnologie			
Fruchtsaft- und Fruchtpüreeherstellung mit dem Dekanter <i>Rüdiger Flocke, Dr. Stefan Pecoroni, GEA, BU Beverage Department, Oelde</i>			294
Design			
Design zahlt sich aus <i>Annette von der Heide</i>			356
Dichtheitskontrolle			
Innovative Abfülltechnik im Fokus <i>Bert Brosch, Goldach</i>			180
Dienstleistungsmanagement			
Die Wahrnehmung des Kunden beeinflussen <i>Hartmut Volk, Bad Harzburg</i>			36

Direktsaft			
Umweltfreundliche Optimierung der Betriebshygiene durch Nasskonservierung spezieller Anlagenteile <i>Andreas Werner, Borchten</i>	496		
Döhler			
Fermentations- und Malzgetränke — von klassischen zu modernen Konzepten <i>Herbert Eickmeier, DÖHLER Group, Darmstadt</i>	192		
Dosiereigenschaften			
Innovationsoffensive für Kunststoff-Verschlüsse in der Getränkeindustrie	592		
Downstream-Anlage			
Effizienz der Gesamtanlage entscheidet <i>Klaus Andresen, Matthias Enste, SIG Combibloc Asien; Luc Viardot, SIG Combibloc GmbH, Linnich</i>	194		
Dresdner Verpackungstagung			
Effizienzsteigerung im Verpackungsprozess <i>Dr. Günter Arndt</i>	140		
E. coli			
Schnellnachweis fäkaler Verunreinigungen in Trinkwasser <i>Prof. Dr. Corinne Gantenbein-Demarchi, Dr. Roger Kuhn, Dipl.-Ing. (MSc) Tamara Krapf, ZHAW, Wädenswil – Schweiz</i>	302		
E			
Eckes-Granini			
Erfolg durch langjährige Tradition und starke Marken <i>Eckes-Granini Deutschland GmbH, Nieder-Olm</i>	406		
Edelstahl			
Edelstahl in Perfektion <i>Bert Brosch, Goldach</i>	236		
EDV-Lösungen			
Integrierte Software verbessert Geschäftsprozesse <i>Andreas Blüher, SOPRA GmbH, Ismaning; Josef Habic, syska GmbH, Karlsruhe</i>	196		
EHEDG			
Lebensmittelhygiene — Herausforderung und Chance für Maschinenbauer <i>Redaktion HS</i>	28		
Entwicklungen in der Messtechnik <i>Holger Schmidt, Endress & Hauser Messtechnik GmbH, Weil am Rhein</i>	70		
Eistee			
Mit innovativen und neuen Produkten auf Erfolgskurs	250		
Energiebilanz			
Neue Schrupftunnel-Generation in Schachtwandtechnik <i>Krones AG, Neutraublingen</i>	447		
Energie-Effizienz			
Energie-Effizienz in der Fruchtsaftherstellung <i>Jörg Meyer, Alexandra Simon-Tönges, Peter Bonczek; Eutech Energie & Management GmbH; Aachen</i>	552		
Entsaftung			
Fruchtsaft- und Fruchtpüreeherstellung mit dem Dekanter <i>Rüdiger Flocke, Dr. Stefan Pecoroni, GEA, Oelde</i>	294		
Retentataufbereitung mittels zentrifugaler Trenntechnik <i>Rüdiger Flocke, I. Schmitt, Dr. Stefan Pecoroni, Westfalia Seperator Food Tec GmbH; Oelde</i>	512		
Enzyme			
Die neue Generation der Maischeenzyme <i>Frédéric Issenhuth, Novozymes Switzerland AG, Dittingen/Switzerland; Dr. Ilona Schneider, E. Begerow GmbH & Co., Langenlonsheim/Germany</i>	334		
Enzymtechnologie			
Enzympräparate für die Fruchtsaftherstellung aus anwendungstechnischer Sicht <i>German Hasselbeck, Erbslöh Geisenheim AG, Geisenheim</i>	348		
EQCS			
IFW 2008 Frankfurt <i>Bert Brosch, Goldach</i>		282	
Erfolgsgeschichten			
Mit Lust und Laune		614	
Ernährung			
Chemopräventive Effekte von Apfelpolyphenolen <i>Dipl. troph. Claudia Miene, PD Dr. Michael Glei, Friedrich-Schiller-Universität Jena</i>		352	
Ernteeinflüsse			
Situation der Fruchtsaftindustrie in Deutschland und Europa <i>Klaus Sondhauß, Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V., Bonn</i>		330	
Ernteprognosen			
Europäische Apfelernte 2008 fällt durchschnittlich aus <i>Richard Niehues, Helwig Schwartau, Bonn</i>		434	
Etiketten			
PET bleibt Favorit in der Getränkewirtschaft		93	
Geklebter Schutz vor Produktpiraten <i>Ansgar Vaut, Stielow Label & Logistik GmbH, Norderstedt</i>		200	
Mit dem passenden Etikett am POS punkten <i>Stora Enso, Hamburg</i>		303	
Etiketten machen Marken <i>Dr. Hermann Onusseit, Henkel AG & Co. KGaA; Düsseldorf</i>		502	
Etikettenkonferenz			
Mit Lust und Laune		614	
Etikettierstationen			
Mit dem passenden Etikett am POS punkten <i>Stora Enso, Hamburg</i>		303	
Eutech			
Energie-Effizienz in der Fruchtsaftherstellung <i>Jörg Meyer, Alexandra Simon-Tönges, Peter Bonczek; Eutech Energie & Management GmbH; Aachen</i>		552	
F			
Fachbodentechnik			
Lagersysteme <i>Dipl.-Vw. Lars Meier, SCHULTE BENDER & PARTNER, Münster</i>		606	
Fachmessen			
BRAU Beviale 2007: Sehen und gesehen werden		34	
Fairtrade			
Mit innovativen und neuen Produkten auf Erfolgskurs		250	
Fermentationsgetränk			
Fermentations- und Malzgetränke — von klassischen zu modernen Konzepten <i>Herbert Eickmeier, DÖHLER Group, Darmstadt</i>		192	
Filtration			
Filtration und Trenntechnik <i>Priv.-Doz. Dr.-Ing. Hartmut Evers, KHS AG, Bad Kreuznach</i>		78	
Die neue Generation der Maischeenzyme <i>Frédéric Issenhuth, Novozymes Switzerland AG, Dittingen/Switzerland; Dr. Ilona Schneider, E. Begerow GmbH & Co., Langenlonsheim/Germany</i>		334	
Retentataufbereitung mittels zentrifugaler Trenntechnik <i>Rüdiger Flocke, I. Schmitt, Dr. Stefan Pecoroni; GEA Mechanical Separation, Westfalia Seperator Food Tec GmbH; Oelde</i>		512	
Flakes			
Bottle-to-Bottle Recyclingverfahren im Praxistest <i>Dr. Thomas Friedlaender, Krones AG, Neutraublingen</i>		233	
Getränkeflaschen aus PET: Kostendruck erfordert Umdenken und Handeln <i>Irene Jung</i>		546	
Flaschenkellerseminar			
Hygiene ist oberstes Gebot <i>Bert Brosch, Goldach</i>		24	

Flaschenreinigungstechnik			
Hygiene ist oberstes Gebot	24		
<i>Bert Brosch, Goldach</i>			
Fresenius-Fachtagung			
Aseptische Getränkeproduktion: Zwischen Innovation und Kostenexplosion	548		
Frischsaftanlagen			
Fruchtsaft- und Fruchtpüreeherstellung mit dem Dekanter	294		
<i>Rüdiger Flocke, Dr. Stefan Pecoroni, GEA, BU Beverage Department, Oelde</i>			
Früchte			
Die ideale Verpackung für Fruchtsäfte	226		
<i>MSc Ulla Ringblom, Ringblom Consulting, Pully/Lausanne — Schweiz</i>			
Fruchtlikör			
Klein, aber fein – Messenachbericht zur ProWein 2008 –	174		
<i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>			
Fruchtsaft			
Das "Fruchtsaftjahr" 2007	9		
<i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>			
Dem Bio-Trend auf der Spur – Eine Messenachschaue zur BioFach 2008 –	144		
<i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>			
Mit innovativen und neuen Produkten auf Erfolgskurs	250		
IFW 2008 Frankfurt	282		
<i>Bert Brosch, Goldach</i>			
Die neue Generation der Maischeenzyme	334		
<i>Frédéric Issenhuth, Novozymes Switzerland AG, Dittingen/Schweiz; Dr. Ilona Schneider, E. Begerow GmbH & Co., Langenlonsheim</i>			
Fruchtsaft aus Konzentrat			
Geisenheimer Standpunkt zur Aromadiskussion	32		
<i>Dr. Mirjam Hey, Dr. Claus-Dieter Patz, Dr. Frank Will, Prof. Dr. Helmut Dietrich, Fachgebiet Weinanalytik und Getränkeforschung, Geisenheim</i>			
Fruchtsaftpüreeherstellung			
Enzympräparate für die Fruchtsaftpüreeherstellung aus anwendungstechnischer Sicht	348		
<i>German Hasselbeck, Erbslöh Geisenheim AG, Geisenheim</i>			
Energie-Effizienz in der Fruchtsaftpüreeherstellung	552		
<i>Jörg Meyer, Alexandra Simon-Tönges, Peter Bonczek; Eutech Energie & Management GmbH; Aachen</i>			
Fruchtsaftindustrie			
Situation der Fruchtsaftindustrie in Deutschland und Europa	330		
<i>Klaus Sondhauß, Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V., Bonn</i>			
Fruchtsaft-Verordnung			
Geisenheimer Standpunkt zur Aromadiskussion	32		
<i>Mirjam Hey, Dr. Claus-Dieter Patz, Frank Will, Helmut Dietrich, Fachgebiet Weinanalytik und Getränkeforschung, Geisenheim</i>			
Fruchtschaumwein			
Klein, aber fein – Mesenachbericht zur ProWein 2008 –	174		
<i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>			
Fruchtsmoothies			
Funktionelle Getränkekonzepte auf Reisbasis	198		
<i>Dr. Liv Jánváry, BENEOPalatin GmbH, Mannheim</i>			
Fruchtwein			
Klein, aber fein – Mesenachbericht zur ProWein 2008 –	174		
<i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>			
Es tut sich was – Neues vom Apfelwein, von Cider, Fruchtwein und edlen Obstbränden	382		
<i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>			
Fruchtweinscocktail			
Klein, aber fein – Mesenachbericht zur ProWein 2008 –	174		
<i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>			
Füllstandskontrolle			
Innovative Abfülltechnik im Fokus	180		
<i>Bert Brosch, Goldach</i>			
G			
Gärsteuerung			
Neue Automatisierungskonzepte für die Getränkeindustrie	82		
<i>Romain Waidelich, INOXPA SA, Barcelona – Spanien</i>			
Gastro-Flasche			
Design zahlt sich aus	356		
<i>Annette von der Heide</i>			
Gesetzgebung			
Die Health-Claims-Verordnung in der Praxis	290		
<i>Dr. Andreas Meisterernst, Kanzlei meyer //meisterernst, München</i>			
Getränke			
Die ideale Verpackung für Fruchtsäfte	226		
<i>MSc Ulla Ringblom, Ringblom Consulting, Pully/Lausanne — Schweiz</i>			
Getränkeflaschen			
Getränkeflaschen aus PET: Kostendruck erfordert Umdenken und Handeln	546		
<i>Irene Jung</i>			
Getränkeindustrie			
Verschlusslösungen für die Getränkeindustrie	542		
<i>BERICAP, Budenheim</i>			
Getränkeinnovationen			
Mit innovativen und neuen Produkten auf Erfolgskurs	250		
Getränkekonzepte			
Funktionelle Getränkekonzepte auf Reisbasis	198		
<i>Dr. Liv Jánváry, BENEOPalatin GmbH, Mannheim</i>			
Getränkelogistik			
Lagerprozesse intelligent optimieren	404		
<i>Erhardt + Partner GmbH & Co. KG, Boppard-Buchholz</i>			
Getränkemarkt			
Qualitätsweine finden ihren Weg in die Kartonverpackung	442		
<i>SIG Combibloc GmbH, Linnich</i>			
Getränkemarkt im Wandel	485		
Getränkemarkt im Wandel (Teil II)	554		
Innovationsoffensive für Kunststoff-Verschlüsse in der Getränkeindustrie	592		
Getränkemaschinen			
BRAU Beviale 2007: Sehen und gesehen werden	34		
Getränkeverpackung			
Bottle-to-Bottle Recyclingverfahren im Praxistest	233		
<i>Dr. Thomas Friedlaender, Krones AG, Neutraublingen</i>			
Standbodenbeutel mit Perspektive	440		
<i>INDAG GmbH & Co. Betriebs KG, Eppelheim/Heidelberg</i>			
Etiketten machen Marken	502		
<i>Dr. Hermann Onusseit, Henkel AG & Co. KGaA; Düsseldorf</i>			
Glas und Fruchtsaft – ein eingespieltes Duo	540		
<i>Bundesverband Glasindustrie e.V.; Düsseldorf</i>			
Neue PET Flasche für erfolgreichen "Tea & Fruit"-Relaunch	604		
<i>Squareone</i>			
PET bleibt Favorit in der Getränkewirtschaft	93		
Gewichtsreduktion			
Verschlusslösungen für die Getränkeindustrie	542		
<i>BERICAP, Budenheim</i>			
Glasflasche			
Die ideale Verpackung für Fruchtsäfte	226		
<i>MSc Ulla Ringblom, Ringblom Consulting, Pully/Lausanne — Schweiz</i>			
Design zahlt sich aus	356		
<i>Annette von der Heide</i>			
Glas-Pool			
VdF-Fruchtsaft-Jahrestagung 2008 und SGF Forum in Berlin	336		
<i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>			
Glasverpackung			
Glas und Fruchtsaft – ein eingespieltes Duo	540		
<i>Bundesverband Glasindustrie e.V.; Düsseldorf</i>			

Vertrauen wird groß geschrieben – Aktuelle Trends bei Glasverpackungen im AFG-Markt	599	IFW Das "Fruchtsaftjahr" 2007 <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	9
GMO Die neue Generation der Maischeenzyme <i>Frédéric Issenhuth, Novozymes Switzerland AG, Dittingen/Schweiz; Dr. Ilona Schneider, E. Begerow GmbH & Co., Langenlonsheim</i>	334	IFW 2008 IFW 2008 Frankfurt <i>Bert Brosch, Goldach</i>	282
Gurkenbaum Wenig bekannte tropische Früchte: Karambole (<i>Averrhoa carambola</i> L.) und Bilimbi (<i>Averrhoa bilimbi</i> L.) <i>Dr. Johannes Seidemann, Potsdam</i>	609	Industriedesign Neue PET Flasche für erfolgreichen "Tea & Fruit"-Relaunch <i>Squareone</i>	604
H		Innovationsoffensive Innovationsoffensive für Kunststoff-Verschlüsse in der Getränkeindustrie	592
Hagelschäden Europäische Apfelernte 2008 fällt durchschnittlich aus <i>Richard Niehues, Helwig Schwartau; ZMP GmbH, Bonn</i>	434	Innovative Gebinde Das "Fruchtsaftjahr" 2007 <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	9
Haus Rabenhorst Rotbäckchen im filialisierten Handel <i>Herbert Latz-Weber</i>	248	Inspektionstechnik Innovative Abfülltechnik im Fokus <i>Bert Brosch, Goldach</i>	180
Health-Claims-Verordnung Die Health-Claims-Verordnung in der Praxis <i>Andreas Meisterernst, Kanzlei meyer //meisterernst, München</i>	290	Qualitätssicherung ist oberstes Gebot <i>Bert Brosch, Goldach</i>	344
Heißabfüllung Hohe Flexibilität mit integrierter Heißfüll-Option <i>Ludwig Clüsserath, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	400	Inspektionstechnologie Bottle-to-Bottle Recyclingverfahren im Praxistest <i>Dr. Thomas Friedlaender, Krones AG, Neutraublingen</i>	233
HIE 2008 Helath Ingredients Europe mit starkem Wachstum	511	Internationale Märkte BRAU Beviale 2007: Sehen und gesehen werden	34
hohes C Erfolg durch langjährige Tradition und starke Marken <i>Eckes-Granini Deutschland GmbH, Nieder-Olm</i>	406	Internorga Innovationsfreudiger AFG-Markt in Bewegung – Neues vom Smoothie bis zur Bio-Limo	90
Hologramm Etiketten Geklebter Schutz vor Produktpiraten <i>Ansgar Vaut, Stielow Label & Logistik GmbH, Norderstedt</i>	200	Interpack Interpack: Wertschöpfung durch Verpackung <i>Annette von der Heide</i>	185
Humanstudie Polyphenole aus Trauben – Erste Ergebnisse aus Metabolisierungsstudien mit Traubentrestereextrakten und Probanden <i>Dr. Michael Netzel, Gabriele Netzel, Friedrich-Schiller-Universität Jena, Jena (Food Science Australia, Cannon Hill, Queensland, Australia); Thorsten Maier, Dr. Dietmar Rolf Kammerer, Prof. Dr. Dr. h.c. Reinhold Carle, Universität Hohenheim, Stuttgart; Prof. Dr. Andreas Schieber, University of Alberta, Prof. Dr. Irmgard Bitsch, Justus-Liebig-Universität Gießen, Prof. Dr. Roland Bitsch, Friedrich-Schiller-Universität Jena</i>	240	Interpoma Der Apfel in der Welt <i>Messe Bozen AG, Bozen – Italien</i>	408
Hygiene Neueste Entwicklungen in der Aseptik <i>Volker Stammel, Krones AG, Neutraubling</i>	190	ISO-Mix Optimale Mischtechnik für Smoothies <i>Murat Boztepe, ISO-MIX AIS; Wiesbaden</i>	544
Edelstahl in Perfektion <i>Bert Brosch, Goldach</i>	236	J	
Hohe Flexibilität mit integrierter Heißfüll-Option <i>Ludwig Clüsserath, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	400	Jahresrückblick Das "Fruchtsaftjahr" 2007 <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	9
Aseptische Getränkeproduktion: Zwischen Innovation und Kostenexplosion	548	K	
Hygiene ist oberstes Gebot <i>Bert Brosch, Goldach</i>	24	Kaltseptik Kaltseptik in der Getränkeindustrie <i>Dipl.-Ing. Bartolomé P. Oliver-Daumen, Lauenau; Univ.-Prof. Dr.-Ing. Werner Back, Technische Universität München, Freising</i>	392
Hygienic Design Lebensmittelhygiene – Herausforderung und Chance für Maschinenbauer	28	Karambole Wenig bekannte tropische Früchte: Karambole (<i>Averrhoa carambola</i> L.) und Bilimbi (<i>Averrhoa bilimbi</i> L.) <i>Dr. Johannes Seidemann, Potsdam</i>	609
IBC (Intermediate Bulk Container) Effizient und umweltschonend: Das Flüssigkeits-Handlingsystem Combo <i>Heinz Oster, Schoeller Acra Systems</i>	550	Karton Die ideale Verpackung für Fruchtsäfte <i>MSc Ulla Ringblom, Ringblom Consulting, Pully/Lausanne – Schweiz</i>	226
		Kartonverpackung Effizienz der Gesamtanlage entscheidet <i>Klaus Andresen, Matthias Enste, SIG Combibloc Asien; Luc Viardot, SIG Combibloc GmbH, Linnich</i>	194
		Klima- und Ressourcenschutz im Fokus <i>Tetra Pak GmbH & Co. KG, Hochheim/Main</i>	439

Qualitätsweine finden ihren Weg in die Kartonverpackung <i>SIG Combibloc GmbH, Linnich</i>	442	<i>Ludwig Clüsserath, KHS AG, Bad Kreuznach;</i> <i>Marcus Huppmann, KHS AG, Hamburg</i>	
Kaufverhalten		Konsumverhalten	
Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben – Wie reagieren die Kunden? <i>Dipl.-Umweltwiss. Nicole Maroscheck, Universität Kassel, Witzenhausen</i>	278	Qualitätsweine finden ihren Weg in die Kartonverpackung <i>SIG Combibloc GmbH, Linnich</i>	442
Keime		Konturflaschen	
Wachstum, Vermehrung und Reduzierung von Mikroorganismen haben mathematisch viel gemeinsam <i>Priv.-Doz. Dr.-Ing. Hartmut Evers, Dipl.-Ing. Diana Wolf, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	135	Etiketten machen Marken <i>Dr. Hermann Onusseit, Henkel AG & Co. KGaA; Düsseldorf</i>	502
Schnellnachweis fäkaler Verunreinigungen in Trinkwasser <i>Prof. Dr. Corinne Gantenbein-Demarchi, Dr. Roger Kuhn, Tamara Krapf, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Wädenswil</i>	302	Kostendruck	
Keimreduktionstest		Getränkeflaschen aus PET: Kostendruck erfordert Umdenken und Handeln <i>Irene Jung</i>	546
Kaltaseptik in der Getränkeindustrie <i>Dipl.-Ing. Bartolomé P. Oliver-Daumen, Lauenau; Univ.-Prof. Dr.-Ing. Werner Back, Technische Universität München, Freising</i>	392	Kosteneffizienz	
Kellertechnik		Effizient und umweltschonend: Das Flüssigkeits-Handlingsystem Combo <i>Heinz Oster, Schoeller Acra Systems</i>	550
Neue Automatisierungskonzepte für die Getränkeindustrie <i>Romain Waidelich, INOXPA SA, Barcelona – Spanien</i>	82	Kostenexplosion	
Edelstahl in Perfektion <i>Bert Brosch, Goldach</i>	236	Aseptische Getränkeproduktion: Zwischen Innovation und Kostenexplosion <i>548</i>	
Kennzeichnungspflicht		Krebserkrankung	
Die Health-Claims-Verordnung in der Praxis <i>Andreas Meisterernst, Kanzlei meyer //meisterernst, München</i>	290	Chemopräventive Effekte von Apfelpolyphenolen <i>Dipl. troph. Claudia Miene, PD Dr. Michael Glei, Friedrich-Schiller-Universität Jena</i>	352
Kieselgur		Kundenbindung	
Filtration und Trenntechnik <i>Priv.-Doz. Dr.-Ing. Hartmut Evers, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	78	Die Wahrnehmung des Kunden beeinflussen <i>Hartmut Volk, Bad Harzburg</i>	36
Kläranlage		So vertreiben Sie Ihre Kunden <i>Hartmut Volk, Bad Harzburg</i>	459
Produktionsprozesse ökologisch und wirtschaftlich optimieren <i>Rudolf Wild GmbH & Co. KG, Eppelheim/Heidelberg</i>	446	Kundenunzufriedenheit	
Klären		So vertreiben Sie Ihre Kunden <i>Hartmut Volk, Bad Harzburg</i>	459
Filtration und Trenntechnik <i>Priv.-Doz. Dr.-Ing. Hartmut Evers, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	78	Kundenverlust	
Die neue Generation der Maischeenzyme <i>Frédéric Issenhuth, Novozymes Switzerland AG, Dittingen/Schweiz; Dr. Ilona Schneider, Dipl.-Oen., E. Begerow GmbH & Co., Langenlonsheim</i>	334	So vertreiben Sie Ihre Kunden <i>Hartmut Volk, Bad Harzburg</i>	459
Klärung		Kündigung	
Enzympräparate für die Fruchsafterstellung aus anwendungstechnischer Sicht <i>German Hasselbeck, Erbslöh Geisenheim AG, Geisenheim</i>	348	Stolpersteine bei befristeten Arbeitsverträgen <i>RA Kirsten Weigmann; Hannover</i>	566
Klaus-Jürgen Philipp		Kunststoff-Flaschen	
Rotbäckchen im filialisierten Handel <i>Herbert Latz-Weber</i>	248	Hohe Flexibilität mit integrierter Heißfüll-Option <i>Ludwig Clüsserath, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	400
Klebstoffe		Kunststoff-Verschlüsse	
REACH und die Folgen – Worauf müssen Getränkehersteller achten – <i>Dr. Hermann Onusseit, Henkel KGaA, Düsseldorf</i>	74	Innovationsoffensive für Kunststoff-Verschlüsse in der Getränkeindustrie <i>592</i>	
Etiketten machen Marken <i>Dr. Hermann Onusseit, Henkel AG & Co. KGaA; Düsseldorf</i>	502	Kurzzeiterhitzung	
Klimaschutz		Wachstum, Vermehrung und Reduzierung von Mikroorganismen haben mathematisch viel gemeinsam <i>Priv.-Doz. Dr.-Ing. Hartmut Evers, Dipl.-Ing. Diana Wolf, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	135
Klima- und Ressourcenschutz im Fokus <i>Tetra Pak GmbH & Co. KG, Hochheim/Main</i>	439	L	
Kommissionierungszonen		Lagerung	
Lagersysteme <i>Dipl.-Vw. Lars Meier, SCHULTE BENDER & PARTNER, Münster</i>	606	Aspekte zur Beurteilung des Apfelsaftaromas <i>Carolin Wolter, Prof. Dr. Peter Winterhalter, Braunschweig; Dr. Achim Gessler, Rinteln</i>	122
Konservierung		Lagerverwaltung	
Wachstum, Vermehrung und Reduzierung von Mikroorganismen haben mathematisch viel gemeinsam <i>Priv.-Doz. Dr.-Ing. Hartmut Evers, Dipl.-Ing. Diana Wolf, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	135	Integrierte Software verbessert Geschäftsprozesse <i>Andreas Blüher, SOPRA GmbH, Ismaning; Josef Habic, syska GmbH, Karlsruhe</i>	196
Konservierungsstoffe		Lagerverwaltungssystem	
ACF-Verfahren der Nass-Sterilisation im Mini-Isolator <i>506</i>	506	Lagerprozesse intelligent optimieren <i>Erhardt + Partner GmbH & Co. KG, Boppard-Buchholz</i>	404
		Lagersysteme <i>Dipl.-Vw. Lars Meier, SCHULTE BENDER & PARTNER, Münster</i>	606
		LEH	
		Rotbäckchen im filialisierten Handel <i>Herbert Latz-Weber</i>	248
		Light Weighting	
		PET bleibt Favorit in der Getränkewirtschaft <i>93</i>	93

Likörherstellung			
TDS Tuchenhagen Dairy Systems GmbH erweitert und modernisiert die Mazerationsanlage bei der Mast-Jägermeister AG in Wölfsbüttel <i>Tuchenhagen GmbH, Büchen</i>	398		
Logistik			
Effizienzsteigerung im Verpackungsprozess <i>Dr. Günter Arndt</i>	140		
Lagersysteme <i>Dipl.-Vw. Lars Meier, SCHULTE BENDER & PARTNER, Münster</i>	606		
M			
Maische			
Die neue Generation der Maischeenzyme <i>Frédéric Issenhuth, Novozymes Switzerland AG, Dittingen/Schweiz;</i> <i>Dr. Ilona Schneider, Dipl.-Oen., E. Begerow GmbH & Co., Langenlonsheim</i>	334		
Enzympräparate für die Fruchtsaferstellung aus anwendungstechnischer Sicht <i>German Hasselbeck, Erbslöh Geisenheim AG, Geisenheim</i>	348		
Malzgetränke			
Fermentations- und Malzgetränke — von klassischen zu modernen Konzepten <i>Herbert Eickmeier, DÖHLER Group, Darmstadt</i>	192		
Markenartikel			
Geklebter Schutz vor Produktpiraten <i>Ansgar Vaut, Stielow Label & Logistik GmbH, Norderstedt</i>	200		
Erfolg durch langjährige Tradition und starke Marken <i>Eckes-Granini Deutschland GmbH, Nieder-Olm</i>	406		
Markenimage			
Glas und Fruchtsaft — ein eingespieltes Duo <i>Bundesverband Glasindustrie e.V.; Düsseldorf</i>	540		
Märkte			
Das "Fruchtsaftjahr" 2007 <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	9		
Die ideale Verpackung für Fruchtsäfte <i>MSc Ulla Ringblom, Ringblom Consulting, Pully/Lausanne — Schweiz</i>	226		
Der russische Saftmarkt <i>Jürgen Bartsch, Potsdam</i>	613		
Märkte und Meinungen			
IFW 2008 Frankfurt <i>Bert Brosch, Goldach</i>	282		
Markttrends			
Situation der Fruchtsaftindustrie in Deutschland und Europa <i>Klaus Sondhauf, Geschäftsführer,</i> <i>Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V., Bonn</i>	330		
Maschinenstillstände			
Verarbeitungsanlagen für Obst und Gemüse erfüllen strengste Sicherheitsnormen <i>Luca Tripodi, JOKAB SAFETY, Vimercate/Mailand — Italien;</i> <i>Johann Aulila, JOKAB SAFETY, Spaichingen</i>	85		
Materialeinsparung			
Getränkeflaschen aus PET: Kostendruck erfordert Umdenken und Handeln <i>Irene Jung</i>	546		
Mazerationsanlage			
TDS Tuchenhagen Dairy Systems GmbH erweitert und modernisiert die Mazerationsanlage bei der Mast-Jägermeister AG in Wölfsbüttel <i>Tuchenhagen GmbH, Büchen</i>	398		
Mehrweggebinde			
Mit dem passenden Etikett am POS punkten <i>Stora Enso, Hamburg</i>	303		
Mehrweg-Innovationspreis			
Design zahlt sich aus <i>Annette von der Heide</i>	356		
Mess- und Regeltechnik			
Neue Automatisierungskonzepte für die Getränkeindustrie <i>Romain Waidelich, INOXPA SA, Barcelona — Spanien</i>	82		
Messe Düsseldorf			
Klein, aber fein — Mesenachbericht zur ProWein 2008 — <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	174		
Interpack: Wertschöpfung durch Verpackung <i>Annette von der Heide</i>	185		
Messen			
Der Apfel in der Welt <i>Messe Bozen AG, Bozen</i>	408		
Messenachbericht			
Dem Bio-Trend auf der Spur — Eine Messenachschau zur BioFach 2008 — <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	144		
Klein, aber fein — Mesenachbericht zur ProWein 2008 — <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	174		
Mit Lust und Laune	614		
Messevorbericht			
Interpack: Wertschöpfung durch Verpackung <i>Annette von der Heide</i>	185		
Getränkemarkt im Wandel	485		
Getränkemarkt im Wandel (Teil II)	554		
Messtechnik			
Entwicklungen in der Messtechnik <i>Holger Schmidt, Endress & Hauser Messtechnik GmbH, Weil am Rhein</i>	70		
Metaboliten			
Polyphenole aus Trauben — Erste Ergebnisse aus Metabolisierungsstudien mit Traubentrestereextrakten und Probanden <i>Dr. Michael Netzel, Gabriele Netzel, Friedrich-Schiller-Universität Jena, Jena (Food Science Australia, Cannon Hill, Queensland, Australia);</i> <i>Thorsten Maier, Dr. Dietmar Rolf Kammerer, Prof. Dr. h.c. Reinhold Carle, Universität Hohenheim, Stuttgart; Prof. Dr. Andreas Schieber, University of Alberta, Prof. Dr. Irmgard Bitsch, Justus-Liebig-Universität Gießen,</i> <i>Prof. Dr. Roland Bitsch, Friedrich-Schiller-Universität Jena,</i>	240		
Mikrobiologie			
Neueste Entwicklungen in der Aseptik <i>Volker Stammel, Krones Ag, Neutraubling</i>	190		
Schnellnachweis fäkaler Verunreinigungen in Trinkwasser <i>Prof. Dr. Corinne Gantenbein-Demarchi, Dr. Roger Kuhn, Dozent Biologie, Dipl.-Ing. (MSc) Tamara Krapf, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW, Wädenswil — Schweiz</i>	302		
Kaltseptik in der Getränkeindustrie <i>Dipl.-Ing. Bartolomé P. Oliver-Daumen, Lauenau;</i> <i>Univ.-Prof. Dr.-Ing. Werner Back, Technische Universität München, Freising</i>	392		
Hohe Flexibilität mit integrierter Heißfüll-Option <i>Ludwig Clüsserath, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	400		
Umweltfreundliche Optimierung der Betriebshygiene durch Nasskonservierung spezieller Anlagenteile <i>Andreas Werner, Hygop — Ingenieurbüro für Hygieneoptimierung, Borchen</i>	496		
Mikroorganismen			
Verschlüsse in der Umverpackung sterilisieren <i>Dipl.-Ing. Joachim Tatje, ViATiCO Agentur für Technik, Bruchsal</i>	300		
Wachstum, Vermehrung und Reduzierung von Mikroorganismen haben mathematisch viel gemeinsam <i>Priv.-Doz. Dr.-Ing. Hartmut Evers, Dipl.-Ing. Diana Wolf, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	135		
Mischtechnik			
Optimale Mischtechnik für Smoothies <i>Murat Boztepe, ISO-MIX AIS; Wiesbaden</i>	544		
Mitgliederversammlung			
VdF-Fruchtsaft-Jahrestagung 2008 und SGF Forum in Berlin <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	336		

Moderne Konzepte

Fermentations- und Malzgetränke — von klassischen zu modernen Konzepten 192
Herbert Eickmeier, DÖHLER Group, Darmstadt

Monod-Kinetik

Wachstum, Vermehrung und Reduzierung von Mikroorganismen
 haben mathematisch viel gemeinsam 135
Priv.-Doz. Dr.-Ing. Hartmut Evers, Dipl.-Ing. Diana Wolf, KHS AG, Bad Kreuznach

Mostobst

Europäische Apfelernte 2008 fällt durchschnittlich aus 434
*Richard Niehues, Helwig Schwartau;
 ZMP Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH, Bonn*

N

Nährwert

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben – Wie reagieren die Kunden? 278
Dipl.-Umweltwiss. Nicole Maroscheck, Universität Kassel, Witzenhausen

Nährwertprofile

Die Health-Claims-Verordnung in der Praxis 290
Andreas Meisterernst, Kanzlei meyer // meisterernst, München

Nasskonservierung

Umweltfreundliche Optimierung der Betriebshygiene
 durch Nasskonservierung spezieller Anlagenteile 496
Andreas Werner, Hygop – Ingenieurbüro für Hygieneoptimierung, Borchen

Neue Absatzkanäle

Rotbäckchen im filialisierten Handel 248
Herbert Latz-Weber

NI

Helath Ingredients Europe mit starkem Wachstum 511

No Label Look

Etiketten machen Marken 502
Dr. Hermann Onusseit, Henkel AG & Co. KGaA; Düsseldorf

Nürnberg

Getränkemarkt im Wandel 485
 Getränkemarkt im Wandel (Teil II) 554

Nürnberg-Messe

Dem Bio-Trend auf der Spur – Eine Messenachschau zur BioFach 2008 – 144
Anke Gebhardt-Pielen, Bonn

Mit Lust und Laune 614

O

Obst- und Gemüseverarbeitung

Verarbeitungsanlagen für Obst und Gemüse erfüllen
 strengste Sicherheitsnormen 85
*Luca Tripodi, JOKAB SAFETY Italia, Vimercate/Mailand;
 Johann Aulila, JOKAB SAFETY, Spaichingen*

Obstbrand

Klein, aber fein – Mesenachbericht zur ProWein 2008 – 174
Anke Gebhardt-Pielen, Bonn

Es tut sich was – Neues vom Apfelwein, von Cider, Fruchtwein
 und edlen Obstbränden 382
Anke Gebhardt-Pielen, Bonn

Ökobilanz

Mit Lust und Laune 614

Öko-Lebensmittel

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben – Wie reagieren die Kunden? 278
Dipl.-Umweltwiss. Nicole Maroscheck, Universität Kassel, Witzenhausen

On-the-go Produkte

Vertrauen wird groß geschrieben –
 Aktuelle Trends bei Glasverpackungen im AfG-Markt 599

Orangensaft

Erfolg durch langjährige Tradition und starke Marken 406
Eckes-Granini Deutschland GmbH, Nieder-Olm

Organic Pavillon

Health Ingredients Europe mit starkem Wachstum 511

P

Pektin

Enzympräparate für die Fruchtsaferherstellung aus
 anwendungstechnischer Sicht 348
German Hasselbeck, Erbslöh Geisenheim AG, Geisenheim

Perlite

Filtration und Trenntechnik 78
Priv.-Doz. Dr.-Ing. Hartmut Evers, KHS AG, Bad Kreuznach

Permeation

Plasmagestützte Barrierebeschichtung von Kunststoffhohlkörpern 231
*Prof. Dr.-Ing. Dr.-Ing. E.h. Walter Michaeli, Dipl.-Ing. Dirk Binkowski,
 Frederike v. Fragstein, M.Sc., Institut für Kunststoffverarbeitung, Aachen*

PET

PET bleibt Favorit in der Getränkewirtschaft 93

Verschlusslösungen für die Getränkeindustrie 542
BERICAP, Budenheim

Getränkeflaschen aus PET: Kostendruck erfordert Umdenken und Handeln 546
Irene Jung

PET-Einwegflasche

Neue PET Flasche für erfolgreichen "Tea & Fruit"-Relaunch 604
Squareone

PET-Flaschen

Bottle-to-Bottle Recyclingverfahren im Praxistest 233

Mit dem passenden Etikett am POS punkten 303
Stora Enso, Hamburg

PET-Getränkeflaschen

Plasmagestützte Barrierebeschichtung von Kunststoffhohlkörpern 231
*Prof. Dr.-Ing. Dr.-Ing. E.h. Walter Michaeli, Dipl.-Ing. Dirk Binkowski,
 Frederike v. Fragstein, M.Sc., Institut für Kunststoffverarbeitung, Aachen*

Pfanner

Mit innovativen und neuen Produkten auf Erfolgskurs 250

Pflanzenextrakte

Pflanzenextrakte geben neue Impulse 297
SIG Combibloc GmbH, Linnich

Plagiate

Geklebter Schutz vor Produktpiraten 200
Ansgar Vaut, Stielow Label & Logistik GmbH, Norderstedt

Plasma und Urin

Polyphenole aus Trauben — Erste Ergebnisse aus Metabolisierungsstudien
 mit Traubentresterextrakten und Probanden 240

*Dr. Michael Netzel, Gabriele Netzel, Friedrich-Schiller-Universität Jena,
 Jena (Food Science Australia, Cannon Hill, Queensland, Australia);
 Thorsten Maier, Dr. Dietmar Rolf Kammerer, Prof. Dr. Dr. h.c. Reinhold Carle,
 Universität Hohenheim, Stuttgart; Prof. Dr. Andreas Schieber, University of
 Alberta, Department of Agricultural, Food and Nutritional Sciences, Edmonton,
 Alberta, Canada; Prof. Dr. Irmgard Bitsch, Justus-Liebig-Universität Gießen,
 Prof. Dr. Roland Bitsch, Friedrich-Schiller-Universität Jena*

Prof. Dr. Roland Bitsch, Friedrich-Schiller-Universität Jena

Prof. Dr. Roland Bitsch, Friedrich-Schiller-Universität Jena

Plasmabeschichtung

Plasmagestützte Barrierebeschichtung von Kunststoffhohlkörpern 231
*Prof. Dr.-Ing. Dr.-Ing. E.h. Walter Michaeli, Dipl.-Ing. Dirk Binkowski,
 Frederike v. Fragstein, M.Sc., Institut für Kunststoffverarbeitung, Aachen*

POS

Mit dem passenden Etikett am POS punkten 303
Stora Enso, Hamburg

Pouch Systems

Standbodenbeutel mit Perspektive 440
INDAG GmbH & Co. Betriebs KG, Eppelheim/Heidelberg

Premiumcharakter		Qualitätssicherung ist oberstes Gebot	344
Vertrauen wird groß geschrieben –		<i>Bert Brosch, Goldach</i>	
Aktuelle Trends bei Glasverpackungen im AFG-Markt	599	Hygiene ist oberstes Gebot	24
		<i>Bert Brosch, Goldach</i>	
Pro Fruit Juice		Qualität	
VdF-Fruchtsaft-Jahrestagung 2008 und SGF Forum in Berlin	336	Vertrauen wird groß geschrieben –	
<i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>		Aktuelle Trends bei Glasverpackungen im AFG-Markt	599
Produktdifferenzierung		Qualitätsmängel	
Innovationsoffensive für Kunststoff-Verschlüsse in der Getränkeindustrie	592	So vertreiben Sie Ihre Kunden	459
		<i>Hartmut Volk, Bad Harzburg</i>	
Produkteinführung		Qualitätsstandarts	
Glas und Fruchtsaft – ein eingespieltes Duo	540	Situation der Fruchtsaftindustrie in Deutschland und Europa	330
<i>Bundesverband Glasindustrie e.V.; Düsseldorf</i>		<i>Klaus Sondhauß, Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V., Bonn</i>	
Produktentwicklung		Qualitätsw Wein	
Pflanzenextrakte geben neue Impulse	297	Qualitätswine finden ihren Weg in die Kartonverpackung	442
<i>SIG Combibloc GmbH, Linnich</i>		<i>SIG Combibloc GmbH, Linnich</i>	
Produktinnovation			
Fermentations- und Malzgetränke – von klassischen zu modernen Konzepten	192		
<i>Herbert Eickmeier, DÖHLER Group, Darmstadt</i>			
Produktionsanlagen			
Umweltfreundliche Optimierung der Betriebshygiene			
durch Nasskonservierung spezieller Anlagenteile	496		
<i>Andreas Werner, Hygop – Ingenieurbüro für Hygieneoptimierung, Borchen</i>			
Produktneuheiten			
Sonnige Aussichten für ein weiteres Bio-Boomjahr 2008	89		
<i>Redaktion FLÜSSIGES OBST</i>			
Innovationsfreudiger AFG-Markt in Bewegung –			
Neues vom Smoothie bis zur Bio-Limo	90		
<i>Redaktion FLÜSSIGES OBST</i>			
Prosocial Service Performance			
Die Wahrnehmung des Kunden beeinflussen	36		
<i>Hartmut Volk, Bad Harzburg</i>			
Prozessautomatisierung			
Entwicklungen in der Messtechnik	70		
<i>Holger Schmidt, Endress & Hauser Messtechnik GmbH, Weil am Rhein</i>			
Prozessoptimierung			
Effizienzsteigerung im Verpackungsprozess	140		
<i>Dr. Günter Arndt</i>			
Prozesstechnik			
Fruchtsaft- und Fruchtpüreeherstellung mit dem Dekanter	294		
<i>Rüdiger Flocke, Dr. Stefan Pecoroni, GEA, BU Beverage Department, Oelde</i>			
Qualitätssicherung ist oberstes Gebot	344		
<i>Bert Brosch, Goldach</i>			
TDS Tuchenhagen Dairy Systems GmbH erweitert und modernisiert die			
Mazerationsanlage bei der Mast-Jägermeister AG in Wölfsbüttel	398		
<i>Tuchenhagen GmbH, Büchen</i>			
Prozesswasseraufbereitung			
Produktionsprozesse ökologisch und wirtschaftlich optimieren	446		
<i>Rudolf Wild GmbH & Co. KG, Eppelheim/Heidelberg</i>			
Pumpen			
Edelstahl in Perfektion	236		
<i>Bert Brosch, Goldach</i>			
Q			
Qualitätssicherung			
Aspekte zur Beurteilung des Apfelsaftaromas	122		
<i>Carolin Wolter, Prof. Dr. Peter Winterhalter, Braunschweig; Dr. Achim Gessler, Rinteln</i>			
Wachstum, Vermehrung und Reduzierung von Mikroorganismen			
haben mathematisch viel gemeinsam	135		
<i>Priv.-Doz. Dr.-Ing. Hartmut Evers, Dipl.-Ing. Diana Wolf, KHS AG, Bad Kreuznach</i>			
Innovative Abfülltechnik im Fokus	18		
<i>Bert Brosch, Goldach</i>			
		R	
		REACH	
		REACH und die Folgen -Worauf müssen Getränkehersteller achten-	74
		<i>Dr. Hermann Onusseit, Henkel KGaA, Düsseldorf</i>	
		Rearomatisierung	
		Sensorische und analytische Beurteilung von Apfelsaftaromen	448
		<i>Dr. Alexander Quadt, Dr. Elsbeth Jülich, Dr. Joachim Tretzel; DoehlerGroup, Darmstadt</i>	
		Recht	
		REACH und die Folgen – Worauf müssen Getränkehersteller achten –	74
		<i>Dr. Hermann Onusseit, Henkel KGaA, Düsseldorf</i>	
		Stolpersteine bei befristeten Arbeitsverträgen	566
		<i>RA Kirsten Weigmann; Hannover</i>	
		Recycling	
		Glas und Fruchtsaft – ein eingespieltes Duo	540
		<i>Bundesverband Glasindustrie e.V.; Düsseldorf</i>	
		Recyclingverfahren	
		Bottle-to-Bottle Recyclingverfahren im Praxistest	233
		<i>Dr. Thomas Friedlaender, Krones AG, Neutraublingen</i>	
		Regeltechnik	
		Entwicklungen in der Messtechnik	70
		<i>Holger Schmidt, Endress & Hauser Messtechnik GmbH, Weil am Rhein</i>	
		Reinigungstechnik	
		Edelstahl in Perfektion	236
		<i>Bert Brosch, Goldach</i>	
		Reinigungszeiten	
		Neues Vakuum-CIP-System für gute Reinigungsergebnisse	
		im Getränke-Tanklager	20
		<i>Alfons Abels-Rümping, Ludwig Hinnerger, Michael Breil, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	
		Reisgetränke	
		Funktionelle Getränkekonzepte auf Reisbasis	198
		<i>Dr. Liv Jánváry, BENEÓ-Palatinus GmbH, Mannheim</i>	
		Retentataufbereitung	
		Retentataufbereitung mittels zentrifugaler Trenntechnik	512
		<i>Rüdiger Flocke, I. Schmitt, Dr. Stefan Pecoroni; GEA Mechanical Separation, Westfalia Separator Food Tec GmbH; Oelde</i>	
		Rinssystem	
		ACF-Verfahren der Nass-Sterilisation im Mini-Isolator	506
		<i>Ludwig Clüsserath, KHS AG, Bad Kreuznach;</i>	
		<i>Marcus Huppman, KHS AG, Hamburg</i>	
		Rohstoff	
		Verschlusslösungen für die Getränkeindustrie	542
		<i>BERICAP, Budenheim</i>	

Getränkeflaschen aus PET: Kostendruck erfordert Umdenken und Handeln <i>Irene Jung</i>	546	Schutzvorrichtung	
Rohware		Verarbeitungsanlagen für Obst und Gemüse erfüllen strengste Sicherheitsnormen	85
Controlled Atmosphere-Technologie in Lager- und Transportbehältern <i>Cargofresh AG, Ahrensburg</i>	17	<i>Luca Tripodi, JOKAB SAFETY, Vimercate/Mailand – Italien</i> <i>Johann Aulila, JOKAB SAFETY, Spaichingen</i>	
Der Apfel in der Welt <i>Messe Bozen AG, Bozen – Italien</i>	408	Sensoren	
Europäische Apfelernte 2008 fällt durchschnittlich aus <i>Richard Niehues, Helwig Schwartau;</i> <i>ZMP Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH, Bonn</i>	434	Verarbeitungsanlagen für Obst und Gemüse erfüllen strengste Sicherheitsnormen	85
Rotbäckchen		<i>Luca Tripodi, JOKAB SAFETY Vimercate/Mailand – Italien</i> <i>Johann Aulila, JOKAB SAFETY, Spaichingen</i>	
Rotbäckchen im filialisierten Handel <i>Herbert Latz-Weber</i>	248	Sensorik	
Rückverfolgbarkeit		Aspekte zur Beurteilung des Apfelsaftaromas	122
Qualitätssicherung ist oberstes Gebot <i>Bert Brosch, Goldach</i>	344	<i>Carolin Wolter, Prof. Dr. Peter Winterhalter, Braunschweig;</i> <i>Dr. Achim Gessler, Rinteln</i>	
Rührwerk		Sensorische und analytische Beurteilung von Apfelsaftaromen	448
Optimale Mischtechnik für Smoothies <i>Murat Boztepe, ISO-MIX AIS; Wiesbaden</i>	544	<i>Dr. Alexander Quadt, Dr. Elisabeth Jülich, Dr. Joachim Tretzel;</i> <i>DoehlerGroup, Darmstadt</i>	
Russian Food and Drinks		Seperator	
Der russische Saftmarkt <i>Jürgen Bartsch, Potsdam</i>	613	Retentataufbereitung mittels zentrifugaler Trenntechnik	512
Russland		<i>Rüdiger Flocke, I. Schmitt, Dr. Stefan Pecoroni; GEA Mechanical Separation, Westfalia Seperator Food Tec GmbH; Oelde</i>	
Der russische Saftmarkt <i>Jürgen Bartsch, Potsdam</i>	613	SGF	
S		IFW 2008 Frankfurt	282
Saftmarkt		<i>Bert Brosch, Goldach</i>	
Der russische Saftmarkt <i>Jürgen Bartsch, Potsdam</i>	613	VdF-Fruchtsaft-Jahrestagung 2008 und SGF Forum in Berlin <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	336
Säuregehalt		Shelf Appeal	
Aspekte zur Beurteilung des Apfelsaftaromas <i>Carolin Wolter, Prof. Dr. Peter Winterhalter, Braunschweig;</i> <i>Dr. Achim Gessler, Rinteln</i>	122	Innovationsoffensive für Kunststoff-Verschlüsse in der Getränkeindustrie	592
Scannersysteme		Smoothies	
Qualitätssicherung ist oberstes Gebot <i>Bert Brosch, Goldach</i>	344	Interpack: Wertschöpfung durch Verpackung <i>Annette von der Heide</i>	185
Schachtwandtechnik		Fruchtsaft- und Fruchtpüreeherstellung mit dem Dekanter <i>Rüdiger Flocke, Dr. Stefan Pecoroni, GEA, BU Beverage Department, Oelde</i>	294
Neue Schrumpftunnel-Generation in Schachtwandtechnik <i>Krones AG, Neutraublingen</i>	447	Optimale Mischtechnik für Smoothies <i>Murat Boztepe, ISO-MIX AIS; Wiesbaden</i>	544
Schlör		Software	
Design zahlt sich aus <i>Annette von der Heide</i>	356	Integrierte Software verbessert Geschäftsprozesse	196
Schmierstoffe		<i>Andreas Blüher, SOPRA GmbH, Ismaning; Josef Habic, syska GmbH, Karlsruhe</i>	
REACH und die Folgen – Worauf müssen Getränkehersteller achten – <i>Dr. Hermann Onusseit, Henkel KGaA, Düsseldorf</i>	74	Lagerprozesse intelligent optimieren	404
Schneidemesser		<i>Erhardt + Partner GmbH & Co. KG, Boppard-Buchholz</i>	
Verarbeitungsanlagen für Obst und Gemüse erfüllen strengste Sicherheitsnormen <i>Luca Tripodi, JOKAB SAFETY, Vimercate/Mailand – Italien</i> <i>Johann Aulila, JOKAB SAFETY, Spaichingen</i>	85	Standbodenbeutel	
Schnelltest		Standbodenbeutel mit Perspektive <i>INDAG GmbH & Co. Betriebs KG, Eppelheim/Heidelberg</i>	440
Schnellnachweis fäkaler Verunreinigungen in Trinkwasser <i>Prof. Dr. Corinne Gantenbein-Demarchi, Dr. Roger Kuhn,</i> <i>Dipl.-Ing. (MSc) Tamara Krapf, ZHAW, Wädenswil – Schweiz</i>	302	Sterilisation	
Schoeller Acra		ACF-Verfahren der Nass-Sterilisation im Mini-Isolator	506
Effizient und umweltschonend: Das Flüssigkeits-Handlingsystem Combo <i>Heinz Oster, Schoeller Acra Systems</i>	550	<i>Ludwig Clüsserath, KHS AG, Bad Kreuznach; Marcus Huppmann, KHS AG, Hamburg</i>	
Schrumpftunnel		Sterilisieren	
Neue Schrumpftunnel-Generation in Schachtwandtechnik <i>Krones AG, Neutraublingen</i>	447	Verschlüsse in der Umverpackung sterilisieren	300
		<i>Dipl.-Ing. Joachim Tatje, ViATiCO Agentur für Technik, Bruchsal</i>	
		Sternfrucht	
		Wenig bekannte tropische Früchte: Karambole (<i>Averrhoa carambola</i> L.) und Bilimbi (<i>Averrhoa bilimbi</i> L.)	609
		<i>Dr. Johannes Seidemann, Potsdam</i>	
		Stickstoffatmosphäre	
		Controlled Atmosphere-Technologie in Lager- und Transportbehältern <i>Cargofresh AG, Ahrensburg</i>	17
		Streckblasmaschinen	
		PET bleibt Favorit in der Getränkewirtschaft	93
		Streuobstanbau	
		Europäische Apfelernte 2008 fällt durchschnittlich aus <i>Richard Niehues, Helwig Schwartau;</i> <i>ZMP Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH, Bonn</i>	434

Strukturviskosität

Optimale Mischtechnik für Smoothies
Murat Boztepe, ISO-MIX AIS; Wiesbaden

Supershorty®

Verschlusslösungen für die Getränkeindustrie
BERICAP, Badenheim

Systemkosten

Effizienz der Gesamtanlage entscheidet
Klaus Andresen, Matthias Enste, SIG Combibloc Asien;
Luc Viardot, SIG Combibloc GmbH, Linnich

T

Tanklager

Neues Vakuum-CIP-System für gute Reinigungsergebnisse
im Getränke-Tanklager
Alfons Abels-Rümping, Ludwig Hininger, Michael Breil,
Competence, KHS AG, Bad Kreuznach

Neue Automatisierungskonzepte für die Getränkeindustrie
Romain Waidelich, INOXPA SA, Barcelona – Spanien

Transport

Effizient und umweltschonend: Das Flüssigkeits-Handlingsystem Combo
Heinz Oster, Schoeller Acra Systems

Transportbehälter

Controlled Atmosphere-Technologie in Lager- und Transportbehältern
Cargofresh AG, Ahrensburg

Traubenpolyphenole

Polyphenole aus Trauben — Erste Ergebnisse aus Metabolisierungsstudien
mit Traubentrestereextrakten und Probanden
Dr. Michael Netzel, Gabriele Netzel, Friedrich-Schiller-Universität Jena,
Jena (Food Science Australia, Cannon Hill, Queensland, Australia);
Thorsten Maier, Dr. Dietmar Rolf Kammerer, Prof. Dr. Dr. h.c. Reinhold Carle,
Universität Hohenheim, Stuttgart; Prof. Dr. Andreas Schieber, University of
Alberta, Edmonton, Alberta, Canada; Prof. Dr. Irmgard Bitsch, Justus-Liebig-
Universität Gießen, Prof. Dr. Roland Bitsch, Friedrich-Schiller-Universität Jena

Traubentrestereextrakte

Polyphenole aus Trauben — Erste Ergebnisse aus Metabolisierungsstudien
mit Traubentrestereextrakten und Probanden
Dr. Michael Netzel, Gabriele Netzel, Friedrich-Schiller-Universität Jena,
Jena (Food Science Australia, Cannon Hill, Queensland, Australia);
Thorsten Maier, Dr. Dietmar Rolf Kammerer, Prof. Dr. Dr. h.c. Reinhold Carle,
Universität Hohenheim, Stuttgart; Prof. Dr. Andreas Schieber, University of
Alberta, Edmonton, Alberta, Canada; Prof. Dr. Irmgard Bitsch, Justus-Liebig-
Universität Gießen, Prof. Dr. Roland Bitsch, Friedrich-Schiller-Universität Jena

Trends

Sonnige Aussichten für ein weiteres Bio-Boomjahr 2008
Redaktion FLÜSSIGES OBST

Innovationsfreudiger AFG-Markt in Bewegung —
Neues vom Smoothie bis zur Bio-Limo
Redaktion FLÜSSIGES OBST

Trenntechnik

Filtration und Trenntechnik
Priv.-Doz. Dr.-Ing. Hartmut Evers, KHS AG, Bad Kreuznach

Fruchtsaft- und Fruchtpüreeherstellung mit dem Dekanter
Rüdiger Flocke, Dr. Stefan Pecoroni, GEA, BU Beverage Department, Oelde

Trester

Retentataufbereitung mittels zentrifugaler Trenntechnik
Rüdiger Flocke, I. Schmitt, Dr. Stefan Pecoroni; GEA Mechanical Separation,
Westfalia Separator Food Tec GmbH; Oelde

Trinkwasser

Schnellnachweis fäkaler Verunreinigungen in Trinkwasser
Prof. Dr. Corinne Gantenbein-Demarchi, Dr. Roger Kuhn,
Dipl.-Ing. (MSc) Tamara Krapf, Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation, ZHAW, Wädenswil – Schweiz

Tropenfrucht

544 Wenig bekannte tropische Früchte:
Karambole (*Averrhoa carambola* L.) und Bilimbi (*Averrhoa bilimbi* L.)
Dr. Johannes Seidemann, Potsdam 609

Tropische Früchte

542 Controlled Atmosphere-Technologie in Lager- und Transportbehältern
Cargofresh AG, Ahrensburg 17

Trubstoffe

194 Filtration und Trenntechnik
Priv.-Doz. Dr.-Ing. Hartmut Evers, KHS AG, Bad Kreuznach 78

U

UltraClean-Technologie

20 Kaltseptik in der Getränkeindustrie
Dipl.-Ing. Bartolomé P. Oliver-Daumen, Lauenau;
Univ.-Prof. Dr.-Ing. Werner Back, Technische Universität München, Freising 392

Unternehmensführung

82 Stolpersteine bei befristeten Arbeitsverträgen
RA Kirsten Weigmann; Hannover 566

Unternehmensporträt

550 Erfolg durch langjährige Tradition und starke Marken
Eckes-Granini Deutschland GmbH, Nieder-Olm 406

Untersuchungsergebnisse

17 Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben – Wie reagieren die Kunden?
Dipl.-Umweltwiss. Nicole Maroscheck, Universität Kassel, Witzenhausen 278

V

Vakuum-Technik

240 Neues Vakuum-CIP-System für gute Reinigungsergebnisse
im Getränke-Tanklager
Alfons Abels-Rümping, Ludwig Hininger, Michael Breil,
KHS AG, Bad Kreuznach 20

VdF

VdF-Fruchtsaft-Jahrestagung 2008 und SGF Forum in Berlin
Anke Gebhardt-Pielen, Bonn 336

VdFw-Jahrestagung

240 Es tut sich was – Neues vom Apfelwein, von Cider, Fruchtwein
und edlen Obstbränden
Anke Gebhardt-Pielen, Bonn 382

VDMA

Lebensmittelhygiene — Herausforderung und Chance für Maschinenbauer
28

Ventile

Edelstahl in Perfektion
Bert Brosch, Goldach 236

Verkaufsstrategie

89 Die Wahrnehmung des Kunden beeinflussen
Hartmut Volk, Bad Harzburg 36

Verordnungen

90 REACH und die Folgen -Worauf müssen Getränkehersteller achten-
Dr. Hermann Onusseit, Henkel KGaA, Düsseldorf 74

Verpackung

294 Interpack: Wertschöpfung durch Verpackung
Annette von der Heide 185

Plasmagestützte Barrierebeschichtung von Kunststoffhohlkörpern
Prof. Dr.-Ing. Dr.-Ing. E.h. Walter Michaeli, Dipl.-Ing. Dirk Binkowski,
Frederike v. Fragstein, M.Sc., Institut für Kunststoffverarbeitung, Aachen 231

512 Pflanzenextrakte geben neue Impulse
SIG Combibloc GmbH, Linnich 297

302 Verschlüsse in der Umverpackung sterilisieren
Dipl.-Ing. Joachim Tatje, Bruchsal 300

Erfolg durch langjährige Tradition und starke Marken
Eckes-Granini Deutschland GmbH, Nieder-Olm 406

Verpackungen	
Die ideale Verpackung für Fruchtsäfte <i>MSc Ulla Ringblom, Ringblom Consulting, Pully/Lausanne — Schweiz</i>	226
Mit dem passenden Etikett am POS punkten <i>Stora Enso, Hamburg</i>	303
Verpackungslösungen	
Klima- und Ressourcenschutz im Fokus <i>Tetra Pak GmbH & Co. KG, Hochheim/Main</i>	439
Verpackungsmaschine	
Neue Schrumpftunnel-Generation in Schachtwandtechnik <i>Krones AG, Neutraubling</i>	447
Verpackungsprozess	
Effizienzsteigerung im Verpackungsprozess <i>Dr. Günter Arndt</i>	140
Verpackungssystem	
Effizient und umweltschonend: Das Flüssigkeits-Handlingsystem Combo <i>Heinz Oster, Schoeller Acra Systems</i>	550
Verschleißer	
Neueste Entwicklungen in der Aseptik <i>Volker Stammel, Krones Ag, Neutraubling</i>	190
Verschlüsse	
Verschlüsse in der Umverpackung sterilisieren <i>Dipl.-Ing. Joachim Tatje, Bruchsal</i>	300
Verschlusslösungen	
Verschlusslösungen für die Getränkeindustrie <i>BERICAP, Budenheim</i>	542
Volumenvarianten	
Effizienz der Gesamtanlage entscheidet <i>Klaus Andresen, Matthias Enste, SIG Combibloc Asien; Luc Viardot, SIG Combibloc GmbH, Linnich</i>	194
Volumetrische Abfüllung	
Innovative Abfülltechnik im Fokus <i>Bert Brosch, Goldach</i>	180
W	
Warehouse-Management	
Lagerprozesse intelligent optimieren <i>Erhardt + Partner GmbH & Co. KG, Boppard-Buchholz</i>	404
Wasserkraft	
Klima- und Ressourcenschutz im Fokus <i>Tetra Pak GmbH & Co. KG, Hochheim/Main</i>	439
Wasser-Plus-Getränke	
Neue PET Flasche für erfolgreichen "Tea & Fruit"-Relaunch <i>Squareone</i>	604
Wellnesstrends	
Neue PET Flasche für erfolgreichen "Tea & Fruit"-Relaunch <i>Squareone</i>	604
WILD	
Produktionsprozesse ökologisch und wirtschaftlich optimieren <i>Rudolf Wild GmbH & Co. KG, Eppelheim/Heidelberg</i>	446
WWF	
Klima- und Ressourcenschutz im Fokus <i>Tetra Pak GmbH & Co. KG, Hochheim/Main</i>	439
Z	
Zusatznutzen	
Pflanzenextrakte geben neue Impulse <i>SIG Combibloc GmbH, Linnich</i>	297
Zusatzstoffe	
Helath Ingredients Europe mit starkem Wachstum	511

Verzeichnis nach Autoren

A

<i>Abels-Rümping, Alfons, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	
Neues Vakuum-CIP-System für gute Reinigungsergebnisse im Getränke-Tanklager	20
<i>Andresen, Klaus, SIG Combibloc Asien</i>	
Effizienz der Gesamtanlage entscheidet	194
<i>Arndt, Günter, Dr.</i>	
Effizienzsteigerung im Verpackungsprozess	140
<i>Aulila, Johann, JOKAB SAFETY, Spaichingen</i>	
Verarbeitungsanlagen für Obst und Gemüse erfüllen strengste Sicherheitsnormen	85

B

<i>Back, Werner, Univ.-Prof. Dr.-Ing., Freising</i>	
Kaltseptik in der Getränkeindustrie	392
<i>Bartsch, Jürgen, Potsdam</i>	
Der russische Saftmarkt	613
<i>BERICAP, Budenheim</i>	
Verschlusslösungen für die Getränkeindustrie	542
<i>Binkowski, Dirk, Dipl.-Ing., M.Sc., Aachen</i>	
Plasmagestützte Barrierebeschichtung von Kunststoffhohlkörpern	231
<i>Bitsch, Irmgard, Prof. Dr., Justus-Liebig-Universität Gießen</i>	
Polyphenole aus Trauben — Erste Ergebnisse aus Metabolisierungsstudien mit Traubentrestereextrakten und Probanden	240
<i>Bitsch, Roland, Prof. Dr., Friedrich-Schiller-Universität Jena</i>	
Polyphenole aus Trauben — Erste Ergebnisse aus Metabolisierungsstudien mit Traubentrestereextrakten und Probanden	240
<i>Blüher, Andreas, SOPRA GmbH, Ismaning</i>	
Integrierte Software verbessert Geschäftsprozesse	196
<i>Bonczek, Peter, Eutech Energie & Management GmbH; Aachen</i>	
Energie-Effizienz in der Fruchtsaferherstellung	552
<i>Boztepe, Murat, ISO-MIX AIS; Wiesbaden</i>	
Optimale Mischtechnik für Smoothies	544
<i>Breil, Michael, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	
Neues Vakuum-CIP-System für gute Reinigungsergebnisse im Getränke-Tanklager	20
<i>Brosch, Bert, Goldach</i>	
Edelstahl in Perfektion	236
Innovative Abfülltechnik im Fokus	180
Hygiene ist oberstes Gebot	24
IFW 2008 Frankfurt	282
Qualitätssicherung ist oberstes Gebot	344
<i>Bundesverband Glasindustrie e.V.; Düsseldorf</i>	
Glas und Fruchtsaft – ein eingespieltes Duo	540

C

<i>Cargofresh AG, Ahrensburg</i>	
Controlled Atmosphere-Technologie in Lager- und Transportbehältern	17
<i>Carle, Reinhold, Prof. Dr. Dr. h.c., Universität Hohenheim, Stuttgart</i>	
Polyphenole aus Trauben — Erste Ergebnisse aus Metabolisierungsstudien mit Traubentrestereextrakten und Probanden	240
<i>Clüsserath, Ludwig, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	
Hohe Flexibilität mit integrierter Heißfüll-Option	400
ACF-Verfahren der Nass-Sterilisation im Mini-Isolator	506

D			
	<i>Dietrich, Helmut, Prof. Dr., Geisenheim</i>	Geisenheimer Standpunkt zur Aromadiskussion	32
	<i>Dietrich, Helwig; ZMP Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH, Bonn</i>	Europäische Apfelernte 2008 fällt durchschnittlich aus	434
E			
	<i>Eckes-Granini Deutschland GmbH, Nieder-Olm</i>	Erfolg durch langjährige Tradition und starke Marken	406
	<i>Eickmeier, Herbert, DÖHLER Group, Darmstadt</i>	Fermentations- und Malzgetränke – von klassischen zu modernen Konzepten	192
	<i>Enste, Matthias, SIG Combibloc Asien</i>	Effizienz der Gesamtanlage entscheidet	194
	<i>Erhardt + Partner GmbH & Co. KG, Boppard-Buchholz</i>	Lagerprozesse intelligent optimieren	404
	<i>Evers, Hartmut, Priv.-Doz. Dr.-Ing., KHS AG, Bad Kreuznach</i>	Wachstum, Vermehrung und Reduzierung von Mikroorganismen haben mathematisch viel gemeinsam	135
	<i>Evers, Hartmut, Priv.-Doz. Dr.-Ing., KHS AG, Bad Kreuznach</i>	Filtration und Trenntechnik	78
F			
	<i>Flocke, Rüdiger, GEA Westfalia Seperator Food Tec GmbH; Oelde</i>	Fruchtsaft- und Fruchtpüreeherstellung mit dem Dekanter Retentataufbereitung mittels zentrifugaler Trenntechnik	294
	<i>FLÜSSIGES OBST, Redaktion</i>	Sonnige Aussichten für ein weiteres Bio-Boomjahr 2008 Innovationsfreudiger AFG-Markt in Bewegung – Neues vom Smoothie bis zur Bio-Limo	512
	<i>Fragstein v., Frederike, M.Sc., Aachen</i>	Plasmagestützte Barrierebeschichtung von Kunststoffhohlkörpern	89
	<i>Friedlaender, Thomas, Dr., Krones AG, Neutraublingen</i>	Bottle-to-Bottle Recyclingverfahren im Praxistest	90
G			
	<i>Gantenbein, Corinne, Prof. Dr., Demarchi, Wädenswil</i>	Schnellnachweis fäkaler Verunreinigungen in Trinkwasser	231
	<i>Gebhardt-Pielen, Anke, Bonn</i>	Das "Fruchtsaftjahr" 2007 Dem Bio-Trend auf der Spur – Eine Messenachschau zur BioFach 2008 – Es tut sich was – Neues vom Apfelwein, von Cider, Fruchtwein und edlen Obstbränden Klein, aber fein – Mesenachbericht zur ProWein 2008 – Das "Fruchtsaftjahr" 2007 VdF-Fruchtsaft-Jahrestagung 2008 und SGF Forum in Berlin	9 144 382 174 9 336
	<i>Gessler, Achim, Dr., Rinteln</i>	Aspekte zur Beurteilung des Apfelsaftaromas	122
	<i>Glei, Michael, Dr., PD, Friedrich-Schiller-Universität Jena</i>	Chemopräventive Effekte von Apfelpolyphenolen	352
H			
	<i>Hasselbeck, German, Erbslöh Geisenheim AG, Geisenheim</i>	Enzympräparate für die Fruchtsafterstellung aus anwendungstechnischer Sicht	348
	<i>Heide, Annette, von der</i>	Design zählt sich aus Interpack: Wertschöpfung durch Verpackung	356 185
	<i>Hey, Mirjam, Dr., Geisenheim</i>	Geisenheimer Standpunkt zur Aromadiskussion	32
	<i>Hinninger, Ludwig, KHS AG, Bad Kreuznach</i>	Neues Vakuum-CIP-System für gute Reinigungsergebnisse im Getränke-Tanklager	20
	<i>Huppmann, Marcus, KHS AG, Hamburg</i>	ACF-Verfahren der Nass-Sterilisation im Mini-Isolator	506
I			
	<i>INDAG GmbH & Co. Betriebs KG, Eppelheim/Heidelberg</i>	Standbodenbeutel mit Perspektive	440
	<i>Issenhuth, Frédéric, Novozymes Switzerland AG, Dittingen/Schweiz</i>	Die neue Generation der Maischeenzyme	334
J			
	<i>Jánváry, Liv, Dr., BENEÓ-Palatinit GmbH, Mannheim</i>	Funktionelle Getränkekonzepte auf Reisbasis	198
	<i>Josef Habic, syska GmbH, Karlsruhe</i>		
	<i>Jülich, Elsbeth, Dr., DoehlerGroup, Darmstadt</i>	Sensorische und analytische Beurteilung von Apfelsaftaromen	448
	<i>Jung, Irene</i>	Getränkeflaschen aus PET: Kostendruck erfordert Umdenken und Handeln	546
K			
	<i>Kammerer, Dietmar Rolf, Dr., Universität Hohenheim, Stuttgart</i>	Polyphenole aus Trauben – Erste Ergebnisse aus Metabolisierungsstudien mit Traubentrestereextrakten und Probanden	240
	<i>Krapf, Tamara, Dipl.-Ing. (MSc) Wädenswil</i>	Schnellnachweis fäkaler Verunreinigungen in Trinkwasser	302
	<i>Krones AG, Neutraubling</i>	Neue Schrumpftunnel-Generation in Schachtwandtechnik	447
	<i>Kuhn, Roger, Dr., Wädenswil</i>	Schnellnachweis fäkaler Verunreinigungen in Trinkwasser	302
L			
	<i>Latz-Weber, Herbert</i>	Rotbäckchen im filialisierten Handel	248
M			
	<i>Maier, Thorsten, Universität Hohenheim, Stuttgart</i>	Polyphenole aus Trauben – Erste Ergebnisse aus Metabolisierungsstudien mit Traubentrestereextrakten und Probanden	240
	<i>Maroscheck, Nicole, Dipl.-Umweltwiss., Universität Kassel, Witzenhausen</i>	Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben – Wie reagieren die Kunden?	278
	<i>Meier, Lars, Dipl.-Vw., SCHULTE BENDER & PARTNER, Münster</i>	Lagersysteme	606
	<i>Meisterernst, Andreas, Kanzlei meyer // meisterernst, München</i>	Die Health-Claims-Verordnung in der Praxis	290
	<i>Messe Bozen AG, Bozen</i>	Der Apfel in der Welt	408
	<i>Meyer, Jörg, Eutech Energie & Management GmbH; Aachen</i>	Energie-Effizienz in der Fruchtsafterstellung	552
	<i>Michaeli, Walter, Prof. Dr.-Ing. Dr.-Ing. E.h., M.Sc., Aachen</i>	Plasmagestützte Barrierebeschichtung von Kunststoffhohlkörpern	231
	<i>Miene, Claudia, Dipl. troph., Friedrich-Schiller-Universität Jena</i>	Chemopräventive Effekte von Apfelpolyphenolen	352

N			
<i>Netzel, Gabriele, Friedrich-Schiller-Universität Jena</i>		<i>Sondhauß, Klaus, Bonn</i>	
Polyphenole aus Trauben — Erste Ergebnisse aus Metabolisierungsstudien mit Traubentrestereextrakten und Probanden	240	Situation der Fruchtsaftindustrie in Deutschland und Europa	330
<i>Netzel, Michael, Dr., Friedrich-Schiller-Universität Jena</i>		<i>Squareone</i>	
Polyphenole aus Trauben — Erste Ergebnisse aus Metabolisierungsstudien mit Traubentrestereextrakten und Probanden	240	Neue PET Flasche für erfolgreichen "Tea & Fruit"-Relaunch	604
<i>Niehues, Richard, ZMP Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH, Bonn</i>		<i>Stammel, Volker, Krones AG, Neutraubling</i>	
Europäische Apfelernte 2008 fällt durchschnittlich aus	434	Neueste Entwicklungen in der Aseptik	190
O		<i>Stora Enso, Hamburg</i>	
<i>Oliver-Daumen, Bartolomé P., Dipl.-Ing., Lauenau</i>		Mit dem passenden Etikett am POS punkten	303
Kaltseptik in der Getränkeindustrie	392	T	
<i>Onusseit, Hermann, Dr., Henkel AG & Co. KGaA; Düsseldorf</i>		<i>Tatje, Joachim, Dipl.-Ing., ViATiCO Agentur für Technik, Bruchsal</i>	
Etiketten machen Marken	502	Verschlüsse in der Umverpackung sterilisieren	300
REACH und die Folgen – Worauf müssen Getränkehersteller achten –	74	<i>Tetra Pak GmbH & Co. KG, Hochheim/Main</i>	
<i>Oster, Heinz, Schoeller Acra Systems</i>		Klima- und Ressourcenschutz im Fokus	439
Effizient und umweltschonend: Das Flüssigkeits-Handlingsystem Combo	550	<i>Tretzel, Joachim, Dr.; DoehlerGroup, Darmstadt</i>	
P		Sensorische und analytische Beurteilung von Apfelsaftaromen	448
<i>Patz, Claus-Dieter, Dr., Geisenheim</i>		<i>Tripodi, Luca, JOKAB SAFETY, Vimercate/Mailand – Italien</i>	
Geisenheimer Standpunkt zur Aromadiskussion	32	Verarbeitungsanlagen für Obst und Gemüse erfüllen strengste Sicherheitsnormen	85
<i>Pecoroni, Stefan, Dr., GEA Separator Food Tec GmbH, Oelde</i>		<i>Tuchenhagen GmbH, Büchen</i>	
Fruchtsaft- und Fruchtpüreeherstellung mit dem Dekanter Retentataufbereitung mittels zentrifugaler Trenntechnik	294 512	<i>TDS Tuchenhagen Dairy Systems GmbH erweitert und modernisiert die Mazerationsanlage bei der Mast-Jägermeister AG in Wölfsbüttel</i>	398
Q		V	
<i>Quadt, Alexander, Dr., DoehlerGroup, Darmstadt</i>		<i>Vaut, Ansgar, Stielow Label & Logistik GmbH, Norderstedt</i>	
Sensorische und analytische Beurteilung von Apfelsaftaromen	448	Geklebter Schutz vor Produktpiraten	200
R		<i>Viardot, Luc, SIG Combibloc GmbH, Linnich</i>	
<i>Ringblom, Ulla, MSc, Ringblom Consulting, Pully/Lausanne – Schweiz</i>		Effizienz der Gesamtanlage entscheidet	194
Die ideale Verpackung für Fruchtsäfte	226	<i>Volk, Hartmut, Bad Harzburg</i>	
<i>Romain Waidelich, INOXPA SA, Barcelona – Spanien</i>		So vertreiben Sie Ihre Kunden	459
Neue Automatisierungskonzepte für die Getränkeindustrie	82	Die Wahrnehmung des Kunden beeinflussen	36
<i>Rudolf Wild GmbH & Co. KG, Eppelheim/Heidelberg</i>		W	
Produktionsprozesse ökologisch und wirtschaftlich optimieren	446	<i>Weigmann, Kirsten, RA; Hannover</i>	
S		<i>Stolpersteine bei befristeten Arbeitsverträgen</i>	566
<i>Schieber, Andreas, Prof. Dr., University of Alberta, Canada</i>		<i>Werner, Andreas, Hygop – Ingenieurbüro für Hygieneoptimierung, Borchen</i>	
Polyphenole aus Trauben — Erste Ergebnisse aus Metabolisierungsstudien mit Traubentrestereextrakten und Probanden	240	Umweltfreundliche Optimierung der Betriebshygiene durch Nasskonservierung spezieller Anlagenteile	496
<i>Schmidt, Holger, Endress & Hauser Messtechnik GmbH, Weil am Rhein</i>		<i>Will, Frank, Dr., Geisenheim</i>	
Entwicklungen in der Messtechnik	70	Geisenheimer Standpunkt zur Aromadiskussion	32
<i>Schmitt, I., Westfalia Seperator Food Tec GmbH; Oelde</i>		<i>Winterhalter, Peter, Prof. Dr., Braunschweig</i>	
Retentataufbereitung mittels zentrifugaler Trenntechnik	512	Aspekte zur Beurteilung des Apfelsaftaromas	122
<i>Schneider, Ilona, Dr., E. Begerow GmbH & Co., Langenlonsheim</i>		<i>Wolf, Diana, Dipl.-Ing., KHS AG, Bad Kreuznach</i>	
Die neue Generation der Maischeenzyme	334	Wachstum, Vermehrung und Reduzierung von Mikroorganismen haben mathematisch viel gemeinsam	135
<i>Seidemann, Johannes, Dr., Potsdam</i>		<i>Wolter, Carolin, Winterhalter, Braunschweig</i>	
Wenig bekannte tropische Früchte: Karambole (<i>Averrhoa carambola</i> L.) und Bilimbi (<i>Averrhoa bilimbi</i> L.)	609	Aspekte zur Beurteilung des Apfelsaftaromas	122
<i>SIG Combibloc GmbH, Linnich</i>		X	
Pflanzenextrakte geben neue Impulse	297		
Qualitätsweine finden ihren Weg in die Kartonverpackung	442		
<i>Simon-Tönges, Alexandra, Eutech Energie & Management GmbH; Aachen</i>			
Energie-Effizienz in der Fruchtsaftherstellung	552		

IMPRESSUM

Jahrgang 76

Herausgeber:
Evi BRENNICH

Redaktion:
Chefredakteur: Evi BRENNICH (V.i.S.d.P.)
email redaktion@fluessiges-obst.de

Redaktionelle Mitarbeiter: Marco BRENNICH (Ressort Nachrichten)
fon +49 (0) 2634 9235-21
email marco.brennich@fluessiges-obst.de

Freier Mitarbeiter: Lothar HOFFMANN
fon +49 (0) 6104 789674
email lothar.hoffmann@fluessiges-obst.de

Anzeigenverkauf/-disposition:
Karin ROOS fon +49 (0) 2634 9235-16
Cornelia HEBBE fon +49 (0) 2634 9235-10
Kerstin SCHOOP fon +49 (0) 2634 9235-10
email anzeigen@fluessiges-obst.de

Vertrieb: Carmen METZLER
fon +49 (0) 2634 9235-15
email carmen.metzler@fluessiges-obst.de

Redaktions-/Verlagsanschrift:
confructa medien GmbH · Redaktion FLÜSSIGES OBST
Raiffeisenstraße 27, D-56587 Straßenhäus
fon +49 (0) 2634 9235-0 · fax +49 (0) 2634 9235-35
email info@fluessiges-obst.de · Internet www.fluessiges-obst.de

ISSN 0015-4539

Die Fachzeitschrift FLÜSSIGES OBST ist Fachorgan



der Baumann-Gonser-Stiftung (BGS),



des Verbandes der deutschen
Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF)

des Verbandes der deutschen Fruchtwein-
und Fruchtschaumwein-Industrie e.V. (VdFw).



FLÜSSIGES OBST ist der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der
Verbreitung von Werbeträgern e.V. (IVW) angeschlossen.

Wir geben Nachrichten ein Gesicht:



FLÜSSIGES
OBST

www.fluessiges-obst.de