



G 2877

FLÜSSIGES OBST

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

Stichwortverzeichnis 2010

Wir geben Nachrichten ein Gesicht

BECOPAD
Innovativ, etabliert und prämiert!

BECOPAD Standard

Tropffreie Filterschicht

FLÜSSIGES OBST

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

Themen des Monats:
Soft in der Gastronomie lebt von Erfolgen
Ukraine: Stärkster Einbruch bei den Säften
Apfelsaftaroma: Trüber Saft ist klarem überlegen

www.fluessiges-obst.de

BEGEROW

Confructa Preis 2009

Fruchtwelten
Marktzeiten zum Sammeln

www.fluessiges-obst.de

A

Abfüllbetrieb

Optimierte Prozesse für Ersatzteillogistik und Instandhaltung 124
Dipl.-Kfm. Jörg Schulte, Münster

Abfülltechnik

Entkeimen mit Wasserstoffperoxid hat Zukunft 66
Dr. Sven Fischer, Neutraubling

Treffpunkt Stuttgart 105

Neue Abfülltechnik bei Glas, Karton und PET 112
Bert Brosch, Hallbergmoos

Fremdvergabe von Reinigungen im Fruchtsaftbetrieb 247
Michael Franz Kohl, Alzenau

Abfülltechnologie

Heißfüllen mit Stickstoff 109
Dan Weissmann, Simsbury – USA

Abfüllung

Gesundheitsgefahren bei der aseptischen Abfüllung 466
Dr. Claudia Schuh, Mannheim

Abwasser

"Weniger ist manchmal mehr" – Einsparpotenziale im Flaschenkeller 73
Bert Brosch, Hallbergmoos

Abwasservorbehandlung sorgt für klare Verhältnisse 394
Erwin König, Merkendorf

AFC Consult

Nachhaltigkeit - (nur) ein Trend? 149
Dr. Christoph Willers, Dr. Torsten Weber, Bonn

AFG Markt

Aktuelle Konsumentenerwartungen 519
Dr. Martin Ernst Haug, Nördlingen

Fruchtsaft & Co. Im Jahr 2009 13
Anke Gebhardt-Pielen, Bonn

AFG-Kongress

Getränke mit magischem Zusatznutzen 117
Tamara Dragus, Köln

AIJN

Fruchtsaft - Der nachhaltige Genuss 278
Anke Gebhardt-Pielen, Bonn

alesco

Bioshrink aus nachwachsenden Rohstoffen 36

Alicyclobacillus

Keimreduktion mittels UV-C-Behandlung 381
Melanie Huch, Alexandra Müller, Julia Strohacker, Saskia Vogt, Alexander Hanak, Volker Gräf, Mario Stahl, Charles M.A.P. Franz, Karlsruhe

Alternanz

EU Apfelernte unter 10 Mio. Tonnen 374
Helwig Schwartau, Bonn

Anbau- und Erntetechnologie

Treffpunkt Stuttgart 105

Anlagenbau

Edelstahl rostfrei in der Fruchtsaftindustrie 378
Dr. Hans-Peter Wilbert, Düsseldorf

Elmenhorster investiert in die Zukunft 386
Dip.-Ing. Thomas Birus, Kulmbach

Anthocyanase-Aktivität

Superfrüchte und ihre Verwertungsmöglichkeiten 328
David Guerrand, Delft – Niederlande

Anthocyane

Veränderung von Anthocyanen bei der Konzentrierung von Buntsäften 239
Prof. Dr. H. Dietrich, Michael Ludwig, C. Thielen, Dr. Frank Will, Forschungsanstalt Geisenheim

Anthocyanengehalt

Einfluss der Verarbeitung von Brombeeren auf die Anthocyanengehalte 152
Dr. Frank Will, Michael Ludwig, Prof. Dr. Helmut Dietrich, Forschungsanstalt Geisenheim

Antioxidantien

Superfrüchte und ihre Verwertungsmöglichkeiten 328
David Guerrand, Delft – Niederlande

Antriebstechnik

Reserven im Verpackungsprozess erschließen 78
Dr. Günther Arndt, Dresden

Apfel

Rotfleischige Apfelsorten 517
Dr. Helga Buchter-Weisbrodt, Rödersheim

Apfelannahme

Investition in die Zukunft 10

Apfelbrandwein

Da braut sich was zusammen 477
Tamara Dragus, Köln

Apfelernte

EU Apfelernte unter 10 Mio. Tonnen 374
Helwig Schwartau, Bonn

Apfelsaft

Aromastoffe in Apfelsäften und ihre Bedeutung für die Sensorik 118
Dr. Martin Pour Nikfardjam, Weinsberg

Hübsch was los hier! 208
Tamara Dragus, Köln

Apfelsaftaroma

Veränderung im Aromastoffprofil von Apfelsaft 424
Carolin Wolter, Achim Gessler, Peter Winterhalter, Braunschweig

Eröffnung der heimischen Apfelsaftsaison in Neckarsulm 480
Dr. Helga Buchter-Weisbrodt, Rödersheim

Apfelsaftaroma: Trüber Saft ist klarem überlegen 510
Dr. Martin Pour Nikfardjam, Thomas Koppmann, Weinsberg

Apfelwein

Apfel- und Fruchtw Weinbranche: Erfolgreich mit Innovationen 322
Anke Gebhardt-Pielen, Bonn

Aromastoffe

Aromastoffe in Apfelsäften und ihre Bedeutung für die Sensorik 118
Dr. Martin Pour Nikfardjam, Weinsberg

Aromastoffverluste

Veränderung im Aromastoffprofil von Apfelsaft 424
Carolin Wolter, Achim Gessler, Peter Winterhalter, Braunschweig

Aromen

Sichere Gärührung zur Gewinnung aromatischer Weine 324
Dr. Bernd Alber, Karlsruhe Dr. H. Rother, Heidelberg

Aseptik

Im Fokus: Die aseptische Getränkeproduktion 32
Dr. Günter Arndt, Dresden

Überprüfung der Reinraumbereiche 389/470
Dipl.-Ing. Bartolome P. Oliver Daumen, Dipl.-Ing. Dieter Heitzmann, Diplom-Lebensmitteltechnologe Rüdiger Stroh, Prof. Dr.-Ing. Werner Back

Gesundheitsgefahren bei der aseptischen Abfüllung 466
Dr. Claudia Schuh, Mannheim

Ausbeuteoptimierung

Separatoren für alle Leistungsbereiche 205
Dr. Stefan Pecoroni, Rüdiger Flocke, Oelde

Erhöhung der Presssaftausbeute 332
Prof. Dr. Siegfried Bolenz, Dipl.-Ing. Patrick Röhl, Hochschule Neubrandenburg

Ausfallzeiten

Optimierte Prozesse für Ersatzteillogistik und Instandhaltung 124
Dipl.-Kfm. Jörg Schulte, Münster

Ausmischen			
Rohstoffe – Das Herzstück von Getränken	284		
<i>Dr. Martin Ernst Haug, Nördlingen</i>			
Automatisieren			
Moderne Tanküberwachung ersetzt die visuelle Kontrolle der Manometer	68		
<i>Rüdiger Settlemeyer, Weil am Rhein</i>			
Reserven im Verpackungsprozess erschließen	78		
<i>Dr. Günther Arndt, Dresden</i>			
Trends in der Getränkelogistik	210		
<i>Dr. Günther Arndt, Dresden</i>			
Durch moderne Mischerbeschickung Produktionskosten senken	336		
<i>Dipl.-Ing. Gerhard Nied, Osterburken</i>			
Azofarbstoffe			
Ersatz von Azofarbstoffen durch naturidentische Carotinoide	28		
B			
B&P Engineering			
Elmenhorster investiert in die Zukunft	386		
<i>Dip.- Ing. Thomas Birus, Kulmbach</i>			
Bandschmierung			
"Weniger ist manchmal mehr" - Einsparpotenziale im Flaschenkeller	73		
<i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>			
Wasserreduzierte Bandschmierung	462		
<i>Otmar Hien, Muggensturm</i>			
Barcode			
Den Joker in der Packung	393		
<i>Domino Deutschland</i>			
Baya Marisa			
Rotfleischige Apfelsorten	517		
<i>Dr. Helga Buchter-Weisbrodt, Rödersheim</i>			
Becker's Bester			
Heißfüllen mit Stickstoff	109		
<i>Dan Weissmann, Simsbury – USA</i>			
Investition in die Zukunft	10		
Begerow			
Neue Technologien zur Herstellung von Fruchtsaftgetränken	288		
<i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>			
Biermischgetränke			
Einblicke in einen dynamischen Markt	203		
<i>Döhler Sensory Consumer Science</i>			
Bio Produkte			
Aktuelle Konsumentenerwartungen	519		
<i>Dr. Martin Ernst Haug, Nördlingen</i>			
Bioande			
Abwasservorbehandlung sorgt für klare Verhältnisse	394		
<i>Erwin König, Merkendorf</i>			
Bio-Fach			
Der Bio-Markt konsolidiert sich	158		
<i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>			
Biofilme			
Edelstahl rostfrei in der Fruchtsaftindustrie	378		
<i>Dr. Hans-Peter Wilbert, Düsseldorf</i>			
Überprüfung der Reinraumbereiche	389/470		
<i>Dipl.- Ing. Bartolome P. Oliver Daumen, Dipl.- Ing. Dieter Heitzmann, Diplom-Lebensmitteltechnologe Rüdiger Stroh, Prof. Dr.-Ing. Werner Back</i>			
Bio-Getränke			
Der Bio-Markt konsolidiert sich	158		
<i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>			
Bio-Getränke in Aluminiumdosen	156		
<i>Rexam Beverage Can Berlin GmbH</i>			
BIOshrink			
BIOshrink aus nachwachsenden Rohstoffen	36		
BMBF-Studie			
Ressourceneffizienz bei der Herstellung von PET-Flaschen	472		
<i>Deniz Ulutürk, Matthias Gernhuber, Hamburg</i>			
BÖLW			
Der Bio-Markt konsolidiert sich	158		
<i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>			
Brau Bevale 2010			
Leitmessen präsentiert sich im frischen Outfit	432		
Brauchwasser			
Immer richtig Desinfizieren	252		
<i>Dr. Uwe Behmel, Düsseldorf</i>			
Brennerei Brauweiler			
Da braut sich was zusammen	477		
<i>Tamara Dragus, Köln</i>			
Brombeere			
Einfluss der Verarbeitung von Brombeeren auf die Anthocyangehalte	152		
<i>Dr. Frank Will, Michael Ludwig, Prof. Dr. Helmut Dietrich, Forschungsanstalt Geisenheim</i>			
Buntsäfte			
Veränderung von Anthocyanen bei der Konzentrierung von Buntsäften	239		
<i>Prof. Dr. H. Dietrich, Michael Ludwig, C. Thielen, Dr. Frank Will, Forschungsanstalt Geisenheim</i>			
Burkhardt Fruchtsäfte			
Moderne Tanküberwachung ersetzt die visuelle Kontrolle der Manometer	68		
<i>Rüdiger Settlemeyer, Weil am Rhein</i>			
C			
CO₂ -Messung			
Sichere Gärführung zur Gewinnung aromatischer Weine	324		
<i>Dr. Bernd Alber, Karlsruhe Dr. H. Rother, Heidelberg</i>			
Carotinoide			
Ersatz von Azofarbstoffen durch naturidentische Carotinoide	28		
CIP-Anlage			
Immer richtig Desinfizieren	252		
<i>Dr. Uwe Behmel, Düsseldorf</i>			
Wasserreduzierte Bandschmierung	462		
<i>Otmar Hien, Muggensturm</i>			
CIP-Reinigung			
Edelstahl rostfrei in der Fruchtsaftindustrie	378		
<i>Dr. Hans-Peter Wilbert, Düsseldorf</i>			
D			
Desinfektion			
Immer richtig Desinfizieren	252		
<i>Dr. Uwe Behmel, Düsseldorf</i>			
Gesundheitsgefahren bei der aseptischen Abfüllung	466		
<i>Dr. Claudia Schuh, Mannheim</i>			
Dienstleister			
Fremdvergabe von Reinigungen im Fruchtsaftbetrieb	247		
<i>Michael Franz Kohl, Alzenau</i>			
Direktsaft			
Apfelsaftaroma: Trüber Saft ist klarem überlegen	510		
<i>Dr. Martin Pour Nikfardjam, Thomas Koppmann, Weinsberg</i>			
Domino			
Den Joker in der Packung	393		
<i>Domino Deutschland</i>			
Don't drink and drive			
Apfel- und Fruchtw Weinbranche: Erfolgreich mit Innovationen	322		
<i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>			
Dosieren			
Durch moderne Mischerbeschickung Produktionskosten senken	336		
<i>Dipl.-Ing. Gerhard Nied, Osterburken</i>			

STICHWORTVERZEICHNIS | FLÜSSIGES OBST 2010

Rohstoffe – Das Herzstück von Getränken <i>Dr. Martin Ernst Haug, Nördlingen</i>	284	Superfrüchte und ihre Verwertungsmöglichkeiten <i>David Guerrand, Delft – Niederlande</i>	328
Dosiertechnik		Enzymierung	
Innovative Klebstoff-Technologien für effizienteres Etikettieren <i>Dr. Hermann Onusseit, Düsseldorf</i>	62	Erhöhung der Presssaftausbeute <i>Prof. Dr. Siegfried Bolenz, Dipl.-Ing. Patrick Röhl, Hochschule Neubrandenburg</i>	332
Druckmesstechnik		Erntemengen	
Moderne Tanküberwachung ersetzt die visuelle Kontrolle der Manometer <i>Rüdiger Settlemeyer, Weil am Rhein</i>	68	Eröffnung der heimischen Apfelsaftsaison in Neckarsulm <i>Dr. Helga Buchter-Weisbrodt, Rödgersheim</i>	480
E		Ernteproggnose	
easy clean-Konzept		EU Apfelernte unter 10 Mio. Tonnen <i>Helwig Schwartau, Bonn</i>	374
Fremdvergabe von Reinigungen im Fruchtsaftbetrieb <i>Michael Franz Kohl, Alzenau</i>	247	Ersatzteillogistik	
Eckes-Granini		Optimierte Prozesse für Ersatzteillogistik und Instandhaltung <i>Dipl.-Kfm. Jörg Schulte, Münster</i>	124
Den Joker in der Packung <i>Domino Deutschland</i>	393	Etikettieren	
Edelstahl		Etikettieren und Kennzeichnen <i>Annette von der Heide, Berlin</i>	418
Edelstahl rostfrei in der Fruchtsaftindustrie <i>Dr. Hans-Peter Wilbert, Düsseldorf</i>	378	Rundum Etikettierung von der Rolle mit Heißbleim <i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>	523
Effizienzanalyse		Etikettierklebstoffe	
Reserven im Verpackungsprozess erschließen <i>Dr. Günther Arndt, Dresden</i>	78	Innovative Klebstoff-Technologien für effizienteres Etikettieren <i>Dr. Hermann Onusseit, Düsseldorf</i>	62
Einweg		Exotische Früchte	
Mehrweg versus Einweg - Kampf um Anteile <i>Herbert Latz-Weber, Deisesheim</i>	193	Geschmackserlebnisse mit exotischen Früchten <i>Diana Wolfstädter, Döhler Gruppe</i>	126
Klima- und Umweltabgabe auf Getränkeverpackungen <i>Fachverband Kartonverpackungen, Berlin</i>	198	Export	
Einweggebinde		Produktion an Fruchtsäften und Nektaren auf Vorjahresniveau <i>Dr. Kai Kelch, Braunfels</i>	237
Neue Abfülltechnik bei Glas, Karton und PET <i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>	112	Extraktion	
Elmenhorster		Superfrüchte und ihre Verwertungsmöglichkeiten <i>David Guerrand, Delft – Niederlande</i>	328
Elmenhorster investiert in die Zukunft <i>Dip.- Ing. Thomas Birus, Kulmbach</i>	386	F	
Emulsionen		Fachmesse	
Rohstoffe – Das Herzstück von Getränken <i>Dr. Martin Ernst Haug, Nördlingen</i>	284	Die Auslese aus Handel und Technik	80
Endpointtest		FachPack	
Überprüfung der Reinraumbereiche <i>Dipl.- Ing. Bartolome P. Oliver Daumen, Dipl.- Ing. Dieter Heitzmann, Diplom-Lebensmitteltechnologe Rüdiger Stroh, Prof. Dr.-Ing. Werner Back</i>	389/470	FachPack: 30 Jahre und kein bisschen leise	27
Energieeffizienz		Famix	
Ressourceneffizienz bei der Herstellung von PET-Flaschen <i>Deniz Ulutürk Matthias Gernhuber, Hamburg</i>	472	Neue Technologien zur Herstellung von Fruchtsaftgetränken <i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>	288
Energiemanagement		Fehlerflaschen	
"Weniger ist manchmal mehr" - Einsparpotenziale im Flaschenkeller <i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>	73	Qualitätskontrolle durch Vollinspektion <i>Jochen Nagel, Kaufungen</i>	200
Enhanced Hygienic Filling		Fieldgates	
Im Fokus: Die aseptische Getränkeproduktion <i>Dr. Günter Arndt, Dresden</i>	32	Moderne Tanküberwachung ersetzt die visuelle Kontrolle der Manometer <i>Rüdiger Settlemeyer, Weil am Rhein</i>	68
Entkeimung		Firmenportrait	
Entkeimen mit Wasserstoffperoxid hat Zukunft <i>Dr. Sven Fischer, Neutraubling</i>	66	Hübsch was los hier! <i>Tamara Dragus, Köln</i>	208
Gesundheitsgefahren bei der aseptischen Abfüllung <i>Dr. Claudia Schuh, Mannheim</i>	466	Flaschendesign	
Entsaftung		Heißfüllen mit Stickstoff <i>Dan Weissmann, Simsbury – USA</i>	109
Unterdruckgeführte Wendelfilterentsaftung <i>Dipl.-Ing. Michael Ludwig, Peter Bach, Franz Fuchs, Prof. Dr. Helmut Dietrich, Forschungsanstalt Geisenheim</i>	343	Flaschenkellerseminar	
Enzyme		"Weniger ist manchmal mehr" - Einsparpotenziale im Flaschenkeller <i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>	73
Neue Technologien zur Herstellung von Fruchtsaftgetränken <i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>	288	Flaschenreinigung	
		Wasserreduzierte Bandschmierung <i>Otmar Hien, Muggensturm</i>	462
		Flavonoid	
		Rotfleischige Apfelsorten <i>Dr. Helga Buchter-Weisbrodt, Rödgersheim</i>	517

Fördersysteme			
Durch moderne Mischerbeschickung Produktionskosten senken <i>Dipl.-Ing. Gerhard Nied, Osterburken</i>	336	Funktionelle Inhaltsstoffe	
Forsa-Umfrage		Funktionelle Inhaltsstoffe – Was ist nach der Health Claim Verordnung erlaubt? <i>Sonja Hoffener, Frankfurt am Main</i>	70
Klima- und Umweltabgabe auf Getränkeverpackungen <i>Fachverband Kartonverpackungen, Berlin</i>	198	Rohstoffe – Das Herzstück von Getränken <i>Dr. Martin Ernst Haug, Nördlingen</i>	284
Freshconex			
Mit Premium-Produkten punkten <i>Dr. Andreas Schwierz, Berlin</i>	122	G	
Fruchtsaftinnovationen		Gabelstapler	
Investitionsbereitschaft im Außer-Haus-Markt	166	Hydrostaten erleichtern den Lageralltag	30
Fruchtmaische		Gärführung	
Unterdruckgeführte Wendelfilterentsaftung <i>Dipl.-Ing. Michael Ludwig, Peter Bach, Franz Fuchs, Prof. Dr. Helmut Dietrich, Forschungsanstalt Geisenheim</i>	343	Sichere Gärführung zur Gewinnung aromatischer Weine <i>Dr. Bernd Alber, Karlsruhe Dr. H. Rother, Heidelberg</i>	324
Fruchtsaft		Gastronomie	
Fruchtsaft & Co. Im Jahr 2009 <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	13	Investitionsbereitschaft im Außer-Haus-Markt	166
Aromastoffe in Apfelsäften und ihre Bedeutung für die Sensorik <i>Dr. Martin Pour Nikfardjam, Weinsberg</i>	118	Saft in der Gastronomie lebt von Erfolgen <i>Herbert Latz-Weber, Deidesheim</i>	506
Neue Technologien zur Herstellung von Fruchtsaftgetränken <i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>	288	Gebindetrends	
Erhöhung der Presssaftausbeute <i>Prof. Dr. Siegfried Bolenz, Dipl.-Ing. Patrick Röhl, Hochschule Neubrandenburg</i>	332	Investitionsbereitschaft im Außer-Haus-Markt	166
Keimreduktion mittels UV-C-Behandlung <i>Melanie Huch, Alexandra Müller, Julia Strohacker, Saskia Vogt, Alexander Hanak, Volker Gräf, Mario Stahl, Charles M.A.P. Franz, Karlsruhe</i>	381	Gemüsesäfte	
Apfelsaftaroma: Trüber Saft ist klarem überlegen <i>Dr. Martin Pour Nikfardjam Thomas Koppmann, Weinsberg</i>	510	Produktion an Fruchtsäften und Nektaren auf Vorjahresniveau <i>Dr. Kai Kelch, Braunfels</i>	237
Fruchtsaftabfüllung		Getränkedose	
Fruchtsaft aus der Wüste <i>Jörg Mader, Neutraubling</i>	295	Bio-Getränke in Aluminiumdosen <i>Rexam Beverage Can Berlin GmbH</i>	156
Fruchtsaftbranche		Getränkeinhaltsstoffe	
Der Bio-Markt konsolidiert sich <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	158	Ersatz von Azofarbstoffen durch naturidentische Carotinoide	28
Fruchtsaftgewinnung		Getränkekästen	
Seperatoren für alle Leistungsbereiche <i>Dr. Stefan Pecoroni, Rüdiger Flocke, Oelde</i>	205	Hydrostaten erleichtern den Lageralltag	30
Fruchtsaftindustrie		Getränkekklärung	
Saft in der Gastronomie lebt von Erfolgen <i>Herbert Latz-Weber, Deidesheim</i>	506	Seperatoren für alle Leistungsbereiche <i>Dr. Stefan Pecoroni, Rüdiger Flocke, Oelde</i>	205
Fruchtsaft-Jahrestagung		Getränkemarkt	
Fruchtsaft - Der nachhaltige Genuss <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	278	Leitmesse präsentiert sich im frischen Outfit	432
Fruchtsaftkonzentrat		Getränkeindustrie und Getränkehandel <i>Dr. Günther Arndt, Dresden</i>	526
Veränderung von Anthocyanen bei der Konzentrierung von Buntsäften <i>Prof. Dr. H. Dietrich, Michael Ludwig, C. Thielen, Dr. Frank Will, Forschungsanstalt Geisenheim</i>	239	Getränkeproduktion	
Fruchtsaftproduktion		Sichere Getränke - Mehr als eine Herausforderung <i>Akademie Fresenius</i>	169
Produktion an Fruchtsäften und Nektaren auf Vorjahresniveau <i>Dr. Kai Kelch, Braunfels</i>	237	Getränketransport	
Fruchtwein		Zertifiziertes Wanken und Schwappen <i>Hertha Kerz, Hamburg</i>	20
Apfel- und Fruchtweinbranche: Erfolgreich mit Innovationen <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	322	Getränkeverpackung	
Sichere Gärführung zur Gewinnung aromatischer Weine <i>Dr. Bernd Alber, Karlsruhe Dr. H. Rother, Heidelberg</i>	324	Nachhaltigkeit - (nur) ein Trend? <i>Dr. Christoph Willers, Dr. Torsten Weber, Bonn</i>	149
Führung		Mehrweg versus Einweg - Kampf um Anteile <i>Herbert Latz-Weber, Deisesheim</i>	193
Wichtige Triebkraft für den nachhaltigen Erfolg <i>Hartmut Volk, Bad-Harzburg</i>	482	Klima- und Umweltabgabe auf Getränkeverpackungen <i>Fachverband Kartonverpackungen, Berlin</i>	198
Funktionelle Getränke		Fruchtsaft aus der Wüste <i>Jörg Mader, Neutraubling</i>	295
Getränke mit magischem Zusatznutzen <i>Tamara Dragus, Köln</i>	117	Getränkewirtschaft	
		Aufbruch, Umbruch, Zeitwende 8. Sommertage der Getränkewirtschaft in Berlin <i>Tamara Dragus, Köln</i>	431
		Grundstoffe	
		Rohstoffe – Das Herzstück von Getränken <i>Dr. Martin Ernst Haug, Nördlingen</i>	284
		GS1 Germany	
		Etikettieren und Kennzeichnen <i>Annette von der Heide, Berlin</i>	418

H		
HACCP		
Fremdvergabe von Reinigungen im Fruchtsaftbetrieb <i>Michael Franz Kohl, Alzenau</i>	247	
Health-Claims-VO		
Funktionelle Inhaltsstoffe – Was ist nach der Health-Claim-Verordnung erlaubt? <i>Sonja Hoffelner, Frankfurt am Main</i>	70	
Heißabfüllung		
Im Fokus: Die aseptische Getränkeproduktion <i>Dr. Günter Arndt, Dresden</i>	32	
Heißfüllen mit Stickstoff <i>Dan Weissmann, Simsbury – USA</i>	109	
Heißbleim		
Rundum Etikettierung von der Rolle mit Heißbleim <i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>	523	
Hofmanagement		
Logistik zwischen Hersteller und Handel	25	
Hotfill-PET		
Fruchtsaft aus der Wüste <i>Jörg Mader, Neutraubling</i>	295	
Hydrostaten		
Hydrostaten erleichtern den Lageralltag	30	
Hygiene		
Edelstahl rostfrei in der Fruchtsaftindustrie <i>Dr. Hans-Peter Wilbert, Düsseldorf</i>	378	
I		
IMS Höllinger		
Bio-Getränke in Aluminiumdosen <i>Rexam Beverage Can Berlin GmbH</i>	156	
Inkjetdrucker		
Den Joker in der Packung <i>Domino Deutschland</i>	393	
Inlandsabsatz		
Produktion an Fruchtsäften und Nektaren auf Vorjahresniveau <i>Dr. Kai Kelch, Braunfels</i>	237	
Innovationsforum		
Die Auslese aus Handel und Technik	80	
Innovative Getränkekonzepte		
Apfel- und Fruchtweinbranche: Erfolgreich mit Innovationen <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	322	
Instandhaltung für Produktion		
Optimierte Prozesse für Ersatzteillogistik und Instandhaltung <i>Dipl.-Kfm. Jörg Schulte, Münster</i>	124	
International Fruit World		
Fruchtsaft & Co. Im Jahr 2009 <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	13	
Internorga 2010		
Investitionsbereitschaft im Außer-Haus-Markt	166	
Intervitis Interfructa		
Die Auslese aus Handel und Technik	80	
Treffpunkt Stuttgart	105	
Investitionsmaßnahme		
Investition in die Zukunft	10	
J		
Jahresrückblick		
Fruchtsaft & Co. Im Jahr 2009 <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	13	
Juhayna		
Fruchtsaft aus der Wüste <i>Jörg Mader, Neutraubling</i>	295	
K		
Kaltseptik		
Rundum Etikettierung von der Rolle mit Heißbleim <i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>	523	
Keimfreiheit		
Im Fokus: Die aseptische Getränkeproduktion <i>Dr. Günter Arndt, Dresden</i>	32	
Keimreduktion		
Keimreduktion mittels UV-C-Behandlung <i>Melanie Huch, Alexandra Müller, Julia Strohhecker, Saskia Vogt, Alexander Hanak, Volker Gräf, Mario Stahl, Charles M.A.P. Franz, Karlsruhe</i>	381	
Kellerei Schütz		
Qualitätskontrolle durch Vollinspektion <i>Jochen Nagel, Kaufungen</i>	200	
Kennzeichnen		
Etikettieren und Kennzeichnen <i>Annette von der Heide, Berlin</i>	418	
Kennzeichnungssysteme		
Den Joker in der Packung <i>Domino Deutschland</i>	393	
Klappfallsegelanlage		
Investition in die Zukunft	10	
Kläranlage		
Abwasservorbehandlung sorgt für klare Verhältnisse <i>Erwin König, Merkendorf</i>	394	
Klärung		
Veränderung von Anthocyanen bei der Konzentrierung von Buntsäften <i>Prof. Dr. H. Dietrich, Michael Ludwig, C. Thielen, Dr. Frank Will, Forschungsanstalt Geisenheim</i>	239	
Konsument		
Branchenchance LOHAS <i>Jarom Radzik, Berlin</i>	298	
Aktuelle Konsumentenerwartungen <i>Dr. Martin Ernst Haug, Nördlingen</i>	519	
Konsumenten/PoS		
Getränke mit magischem Zusatznutzen <i>Tamara Dragus, Köln</i>	117	
Konsumverhalten		
Einblicke in einen dynamischen Markt <i>Döhler Sensory Consumer Science</i>	203	
Aufbruch, Umbruch, Zeitwende 8. Sommertage der Getränkewirtschaft in Berlin <i>Tamara Dragus, Köln</i>	431	
Konzentrierungsprozess		
Veränderung im Aromastoffprofil von Apfelsaft <i>Carolin Wolter, Achim Gessler, Peter Winterhalter, Braunschweig</i>	424	
Konzetratsaft		
Apfelsaftaroma: Trüber Saft ist klarem überlegen <i>Dr. Martin Pour Nikfardjam Thomas Koppmann, Weinsberg</i>	510	
Korrosion		
Edelstahl rostfrei in der Fruchtsaftindustrie <i>Dr. Hans-Peter Wilbert, Düsseldorf</i>	378	
Kreislaufsysteme		
Vermeidung von Abfall und schonender Umgang mit Ressourcen <i>Alfred Peuker, Bad Neuenahr-Ahrweiler</i>	422	

L		Märkte	
Ladungssicherung		Der russische Saftmarkt	292
Zertifiziertes Wanken und Schwappen	20	<i>Jürgen Bartsch, Potsdam</i>	
<i>Hertha Kerz, Hamburg</i>		Aufbruch, Umbruch,	
Trends in der Getränkelogistik	210	Zeitwende 8. Sommertage der Getränkewirtschaft in Berlin	431
<i>Dr. Günther Arndt, Dresden</i>		<i>Tamara Dragus, Köln</i>	
Lagertechnik		Maschinenbau	
Hydrostaten erleichtern den Lageralltag	30	Reserven im Verpackungsprozess erschließen	78
		<i>Dr. Günther Arndt, Dresden</i>	
Lagerung		Megatrends	
Veränderung im Aromastoffprofil von Apfelsaft	424	Nachhaltigkeit - (nur) ein Trend?	149
<i>Carolin Wolter, Achim Gessler, Peter Winterhalter, Braunschweig</i>		<i>Dr. Christoph Willers, Dr. Torsten Weber, Bonn</i>	
Lagerverwaltung		Mehrweg	
Logistik zwischen Hersteller und Handel	25	Innovative Klebstoff-Technologien für effizienteres Etikettieren	62
		<i>Dr. Hermann Onusseit, Düsseldorf</i>	
Lärminderung		Neue Abfülltechnik bei Glas, Karton und PET	112
"Weniger ist manchmal mehr" - Einsparpotenziale im Flaschenkeller	73	<i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>	
<i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>		Klima- und Umweltabgabe auf Getränkeverpackungen	198
Lebensmittelrecht		<i>Fachverband Kartonverpackungen, Berlin</i>	
Sichere Getränke - Mehr als eine Herausforderung	169	Mehrweg versus Einweg - Kampf um Anteile	193
<i>Akademie Fresenius</i>		<i>Herbert Latz-Weber, Deisesheim</i>	
Leerflascheninspektion		Vermeidung von Abfall und schonender Umgang mit Ressourcen	422
Qualitätskontrolle durch Vollinspektion	200	<i>Alfred Peuker, Bad Neuenahr-Ahrweiler</i>	
<i>Jochen Nagel, Kaufungen</i>		Messevorbericht	
Leergut		Leitmessen präsentiert sich im frischen Outfit	432
Zertifiziertes Wanken und Schwappen	20		
<i>Hertha Kerz, Hamburg</i>		Messtechnik	
Hydrostaten erleichtern den Lageralltag	30	Sichere Gärführung zur Gewinnung aromatischer Weine	324
		<i>Dr. Bernd Alber, Karlsruhe Dr. H. Rother, Heidelberg</i>	
Trends in der Getränkelogistik	210	Mikrobiologie	
<i>Dr. Günther Arndt, Dresden</i>		Keimreduktion mittels UV-C-Behandlung	381
Lieferanten-Management		<i>Melanie Huch, Alexandra Müller, Julia Strohhäcker, Saskia Vogt, Alexander Hanak, Volker Gräf, Mario Stahl, Charles M.A.P. Franz, Karlsruhe</i>	
Die Krise nutzen!	23	Mischerbeschickung	
<i>Christian Alsen, Worms</i>		Durch moderne Mischerbeschickung Produktionskosten senken	336
LKW-Abfertigung		<i>Dipl.-Ing. Gerhard Nied, Osterburken</i>	
Logistik zwischen Hersteller und Handel	25	Mitarbeiter	
		Wichtige Triebkraft für den nachhaltigen Erfolg	482
Logistik		<i>Hartmut Volk, Bad-Harzburg</i>	
Investition in die Zukunft	10	Mostobst	
		Eröffnung der heimischen Apfelsaftsaison in Neckarsulm	480
Optimierte Prozesse für Ersatzteillogistik und Instandhaltung	124	<i>Dr. Helga Buchter-Weisbrodt, Rödersheim</i>	
<i>Dipl.-Kfm. Jörg Schulte, Münster</i>		Mündungskontrolle	
Trends in der Getränkelogistik	210	Qualitätskontrolle durch Vollinspektion	200
<i>Dr. Günther Arndt, Dresden</i>		<i>Jochen Nagel, Kaufungen</i>	
Nassklebestreifen als Verschlussmittel	479	N	
<i>Albert Zethner, Stadtallendorf</i>		Nachhaltigkeit	
Getränkeindustrie und Getränkehandel	526	FachPack: 30 Jahre und kein bisschen leise	27
<i>Dr. Günther Arndt, Dresden</i>			
FachPack: 30 Jahre und kein bisschen leise	27	Im Fokus: Die aseptische Getränkeproduktion	32
		<i>Dr. Günther Arndt, Dresden</i>	
Logistikkonzepte		Nachhaltigkeit - (nur) ein Trend?	149
Logistik zwischen Hersteller und Handel	25	<i>Dr. Christoph Willers, Dr. Torsten Weber, Bonn</i>	
		Aktuelle Konsumentenerwartungen	519
LOHAS		<i>Dr. Martin Ernst Haug, Nördlingen</i>	
Branchenchance LOHAS	298	Nachwachsender Rohstoff	
<i>Jarom Radzik, Berlin</i>		Bioshrink aus nachwachsenden Rohstoffen	36
M		Nassklebestreifen	
Maischefraktion		Nassklebestreifen als Verschlussmittel	479
Erhöhung der Presssaftausbeute	332	<i>Albert Zethner, Stadtallendorf</i>	
<i>Prof. Dr. Siegfried Bolenz, Dipl.-Ing. Patrick Röhl, Hochschule Neubrandenburg</i>		Nasssterilisation	
Mango		Entkeimen mit Wasserstoffperoxid hat Zukunft	66
Geschmackserlebnisse mit exotischen Früchten	126	<i>Dr. Sven Fischer, Neutraubling</i>	
<i>Diana Wolfstädter, Döhler Gruppe</i>			
Marketing			
Nachhaltigkeit - (nur) ein Trend?	149		
<i>Dr. Christoph Willers, Dr. Torsten Weber, Bonn</i>			

STICHWORTVERZEICHNIS | FLÜSSIGES OBST 2010

Nektare			
Produktion an Fruchtsäften und Nektaren auf Vorjahresniveau <i>Dr. Kai Kelch, Braunfels</i>	237		
NIR-Technologie			
Ressourceneffizienz bei der Herstellung von PET-Flaschen <i>Deniz Ulutürk Matthias Gernhuber, Hamburg</i>	472		
Nummersysteme			
Etikettieren und Kennzeichnen <i>Annette von der Heide, Berlin</i>	418		
Nürnberg			
Leitmesse präsentiert sich im frischen Outfit	432		
Nutrition Claims			
Funktionelle Inhaltsstoffe – Was ist nach der Health-Claim-Verordnung erlaubt? <i>Sonja Hoffelner, Frankfurt am Main</i>	70		
O			
Obst			
Mit Premium-Produkten punkten <i>Dr. Andreas Schwierz, Berlin</i>	122		
Obstbaubetrieb			
Hübsch was los hier! <i>Tamara Dragus, Köln</i>	208		
Obstveredlung			
Da braut sich was zusammen <i>Tamara Dragus, Köln</i>	477		
Ökobilanz			
Nachhaltigkeit - (nur) ein Trend? <i>Dr. Christoph Willers, Dr. Torsten Weber, Bonn</i>	149		
Ökonomie			
Getränkeindustrie und Getränkehandel <i>Dr. Günther Arndt, Dresden</i>	526		
Otto Schmitz-Hübsch			
Hübsch was los hier! <i>Tamara Dragus, Köln</i>	208		
P			
Partikelgrößen			
Erhöhung der Presssaftausbeute <i>Prof. Dr. Siegfried Bolenz, Dipl.-Ing. Patrick Röhl, Hochschule Neubrandenburg</i>	332		
Pasteurisation			
Veränderung von Anthocyanen bei der Konzentrierung von Buntsäften <i>Prof. Dr. H. Dietrich, Michael Ludwig, C. Thielen, Dr. Frank Will, Forschungsanstalt Geisenheim</i>	239		
Pektinasen			
Neue Technologien zur Herstellung von Fruchtsaftgetränken <i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>	288		
Pektinase-Präparat			
Superfrüchte und ihre Verwertungsmöglichkeiten <i>David Guerrand, Delft – Niederlande</i>	328		
Peroxide			
Gesundheitsgefahren bei der aseptischen Abfüllung <i>Dr. Claudia Schuh, Mannheim</i>	466		
PET			
Ressourceneffizienz bei der Herstellung von PET-Flaschen <i>Deniz Ulutürk Matthias Gernhuber, Hamburg</i>	472		
PET-Gebinde			
Vermeidung von Abfall und schonender Umgang mit Ressourcen <i>Alfred Peuker, Bad Neuenahr-Ahrweiler</i>	422		
Petcycle			
Vermeidung von Abfall und schonender Umgang mit Ressourcen <i>Alfred Peuker, Bad Neuenahr-Ahrweiler</i>	422		
PET-Gebinde			
Heißfüllen mit Stickstoff <i>Dan Weissmann, Simsbury – USA</i>	109		
Pfand			
Mehrweg versus Einweg - Kampf um Anteile <i>Herbert Latz-Weber, Deisesheim</i>	193		
Klima- und Umweltabgabe auf Getränkeverpackungen <i>Fachverband Kartonverpackungen, Berlin</i>	198		
Polyhenole			
Veränderung von Anthocyanen bei der Konzentrierung von Buntsäften <i>Prof. Dr. H. Dietrich, Michael Ludwig, C. Thielen, Dr. Frank Will, Forschungsanstalt Geisenheim</i>	239		
Polyphenolwert			
Rotfleischige Apfelsorten <i>Dr. Helga Buchter-Weisbrodt, Rödersheim</i>	517		
POS			
Ersatz von Azofarbstoffen durch naturidentische Carotinoide	28		
Nachhaltigkeit - (nur) ein Trend? <i>Dr. Christoph Willers, Dr. Torsten Weber, Bonn</i>	149		
Presssaftausbeute			
Erhöhung der Presssaftausbeute <i>Prof. Dr. Siegfried Bolenz, Dipl.-Ing. Patrick Röhl, Hochschule Neubrandenburg</i>	332		
Produktentwicklung			
Funktionelle Inhaltsstoffe – Was ist nach der Health-Claim-Verordnung erlaubt? <i>Sonja Hoffelner, Frankfurt am Main</i>	70		
Produktentwicklung			
Geschmackserlebnisse mit exotischen Früchten <i>Diana Wolfstädter, Döhler Gruppe</i>	126		
Sichere Getränke - Mehr als eine Herausforderung <i>Akademie Fresenius</i>	169		
Einblicke in einen dynamischen Markt <i>Döhler Sensory Consumer Science</i>	203		
Rohstoffe – Das Herzstück von Getränken <i>Dr. Martin Ernst Haug, Nördlingen</i>	284		
Produktinnovationen			
Getränke mit magischem Zusatznutzen <i>Tamara Dragus, Köln</i>	117		
Prognosfruit- Kongress			
EU Apfelernte unter 10 Mio. Tonnen <i>Helwig Schwartau, Bonn</i>	374		
ProWein			
Die Auslese aus Handel und Technik	80		
Prozesshilfsmittel			
Wasserreduzierte Bandschmierung <i>Otmar Hien, Muggensturm</i>	462		
Prozessoptimierung			
Die Krise nutzen! <i>Christian Alsen, Worms</i>	23		
Sichere Getränke - Mehr als eine Herausforderung <i>Akademie Fresenius</i>	169		
Prozesssteuerung			
Treffpunkt Stuttgart	105#		
Püree			
Geschmackserlebnisse mit exotischen Früchten <i>Diana Wolfstädter, Döhler Gruppe</i>	126		
Q			
Qualitätssicherung			
Sichere Getränke - Mehr als eine Herausforderung <i>Akademie Fresenius</i>	169		

Qualitätskontrolle durch Vollinspektion <i>Jochen Nagel, Kaufungen</i>	200	Rohstoffe Stärkster Einbruch bei Säften <i>Dr. Andreas Schwierz, Berlin</i>	516
Moderne Tanküberwachung ersetzt die visuelle Kontrolle der Manometer <i>Rüdiger Settlemeyer, Weil am Rhein</i>	68	Aktuelle Konsumentenerwartungen <i>Dr. Martin Ernst Haug, Nördlingen</i>	519
Aromastoffe in Apfelsäften und ihre Bedeutung für die Sensorik <i>Dr. Martin Pour Nikfardjam, Weinsberg</i>	118	Rückverfolgbarkeit Ersatz von Azofarbstoffen durch naturidentische Carotinoide	28
Fremdvergabe von Reinigungen im Fruchtsaftbetrieb <i>Michael Franz Kohl, Alzenau</i>	247	Russland Der russische Saftmarkt <i>Jürgen Bartsch, Potsdam</i>	292
Immer richtig Desinfizieren <i>Dr. Uwe Behmel, Düsseldorf</i>	252	S	
Überprüfung der Reinraumbereiche <i>Dipl.- Ing. Bartolome P. Oliver Daumen, Dipl.- Ing. Dieter Heitzmann, Diplom-Lebensmitteltechnologe Rüdiger Stroh, Prof. Dr.-Ing. Werner Back</i>	389/470	Saft Sommelier Saft in der Gastronomie lebt von Erfolgen <i>Herbert Latz-Weber, Deidesheim</i>	506
QZ-BW-Prüfung Apfelsaftaroma: Trüber Saft ist klarem überlegen <i>Dr. Martin Pour Nikfardjam Thomas Koppmann, Weinsberg</i>	510	Saftausbeute Superfrüchte und ihre Verwertungsmöglichkeiten <i>David Guerrand, Delft – Niederlande</i>	328
R		Säfte Stärkster Einbruch bei Säften <i>Dr. Andreas Schwierz, Berlin</i>	516
Recycling Innovative Klebstoff-Technologien für effizienteres Etikettieren <i>Dr. Hermann Onusseit, Düsseldorf</i>	62	Saftkonsum Saft in der Gastronomie lebt von Erfolgen <i>Herbert Latz-Weber, Deidesheim</i>	506
Bio-Getränke in Aluminiumdosen <i>Rexam Beverage Can Berlin GmbH</i>	156	Saftmarkt Der russische Saftmarkt <i>Jürgen Bartsch, Potsdam</i>	292
Mehrweg versus Einweg - Kampf um Anteile <i>Herbert Latz-Weber, Deidesheim</i>	193	SBR-Verfahren Abwasservorbehandlung sorgt für klare Verhältnisse <i>Erwin König, Merkendorf</i>	394
Vermeidung von Abfall und schonender Umgang mit Ressourcen <i>Alfred Peuker, Bad Neuenahr-Ahrweiler</i>	422	Schrumpffolie Bioshrink aus nachwachsenden Rohstoffen	36
Refresco Rundum Etikettierung von der Rolle mit Heißbleim <i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>	523	Schüttgut-Handling Durch moderne Mischerbeschickung Produktionskosten senken <i>Dipl.-Ing. Gerhard Nied, Osterburken</i>	336
Reinigung Fremdvergabe von Reinigungen im Fruchtsaftbetrieb <i>Michael Franz Kohl, Alzenau</i>	247	SDI Bioshrink aus nachwachsenden Rohstoffen	36
Reinigungssysteme Überprüfung der Reinraumbereiche <i>Dipl.- Ing. Bartolome P. Oliver Daumen, Dipl.- Ing. Dieter Heitzmann, Diplom-Lebensmitteltechnologe Rüdiger Stroh, Prof. Dr.-Ing. Werner Back</i>	389/470	Sensorik Aromastoffe in Apfelsäften und ihre Bedeutung für die Sensorik <i>Dr. Martin Pour Nikfardjam, Weinsberg</i>	118
Reinraum Überprüfung der Reinraumbereiche <i>Dipl.- Ing. Bartolome P. Oliver Daumen, Dipl.- Ing. Dieter Heitzmann, Diplom-Lebensmitteltechnologe Rüdiger Stroh, Prof. Dr.-Ing. Werner Back</i>	389/470	Separatoren Seperatoren für alle Leistungsbereiche <i>Dr. Stefan Pecoroni, Rüdiger Flocke, Oelde</i>	205
RFID Trends in der Getränkelogistik <i>Dr. Günther Arndt, Dresden</i>	210	SGF Fruchtsaft - Der nachhaltige Genuss <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	278
Rohstoffe Rohstoffe – Das Herzstück von Getränken <i>Dr. Martin Ernst Haug, Nördlingen</i>	284	Smoothies Mit Premium-Produkten punkten <i>Dr. Andreas Schwierz, Berlin</i>	122
Rohware Geschmackserlebnisse mit exotischen Früchten <i>Diana Wolfstädter, Döhler Gruppe</i>	126	Sommertage Aufbruch, Umbruch, Zeitwende 8. Sommertage der Getränkewirtschaft in Berlin <i>Tamara Dragus, Köln</i>	431
Einfluss der Verarbeitung von Brombeeren auf die Anthocyangehalte <i>Dr. Frank Will, Michael Ludwig, Prof. Dr. Helmut Dietrich, Forschungsanstalt Geisenheim</i>	152	Spirituosen Da braut sich was zusammen <i>Tamara Dragus, Köln</i>	477
EU Apfelernte unter 10 Mio. Tonnen <i>Helwig Schwartau, Bonn</i>	374	SRM-Systeme Die Krise nutzen! <i>Christian Alsen, Worms</i>	23
Eröffnung der heimischen Apfelsaftsaison in Neckarsulm <i>Dr. Helga Buchter-Weisbrodt, Rödgersheim</i>	480		
Stärkster Einbruch bei Säften <i>Dr. Andreas Schwierz, Berlin</i>	516		
Rollfeld-Etikettierer Rundum Etikettierung von der Rolle mit Heißbleim <i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>	523		

STICHWORTVERZEICHNIS | FLÜSSIGES OBST 2010

Steinfrucht		Umweltverträglichkeit	
Einfluss der Verarbeitung von Brombeeren auf die Anthocyangehalte <i>Dr. Frank Will, Michael Ludwig, Prof. Dr. Helmut Dietrich, Forschungsanstalt Geisenheim</i>	152	Bio-Getränke in Aluminiumdosen <i>Rexam Beverage Can Berlin GmbH</i>	156
Stickstoff-Dosierung		Unternehmen	
Heißfüllen mit Stickstoff <i>Dan Weissmann, Simsbury – USA</i>	109	Wichtige Triebkraft für den nachhaltigen Erfolg <i>Hartmut Volk, Bad-Harzburg</i>	482
Streckblastechnik		UV-C-Behandlung	
Ressourceneffizienz bei der Herstellung von PET-Flaschen <i>Deniz Ulutürk Matthias Gernhuber, Hamburg</i>	472	Keimreduktion mittels UV-C-Behandlung <i>Melanie Huch, Alexandra Müller, Julia Strohacker, Saskia Vogt, Alexander Hanak, Volker Gräf, Mario Stahl, Charles M.A.P. Franz, Karlsruhe</i>	381
Stuttgart		V	
Die Auslese aus Handel und Technik	80	Vaculiq-System	
Superfrüchte		Unterdruckgeführte Wendelfilterentsaftung <i>Dipl.-Ing. Michael Ludwig, Peter Bach, Franz Fuchs, Prof. Dr. Helmut Dietrich, Forschungsanstalt Geisenheim</i>	343
Superfrüchte und ihre Verwertungsmöglichkeiten <i>David Guerrand, Delft – Niederlande</i>	328	VdF	
Superfruits		Fruchtsaft - Der nachhaltige Genuss <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	278
Funktionelle Inhaltsstoffe – Was ist nach der Health-Claim-Verordnung erlaubt? <i>Sonja Hoffelner, Frankfurt am Main</i>	70	Saft in der Gastronomie lebt von Erfolgen <i>Herbert Latz-Weber, Deidesheim</i>	506
T		VdF-Round-Table	
Tanklager		Fruchtsaft - Der nachhaltige Genuss <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	278
Moderne Tanküberwachung ersetzt die visuelle Kontrolle der Manometer <i>Rüdiger Settlemeyer, Weil am Rhein</i>	68	VdFw-Mitgliederversammlung	
Elmenhorster investiert in die Zukunft <i>Dip.- Ing. Thomas Birus, Kulmbach</i>	386	Apfel-und Fruchtw Weinbranche: Erfolgreich mit Innovationen <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	322
Technologietrends		Verarbeitung	
Leitmesse präsentiert sich im frischen Outfit	432	Einfluss der Verarbeitung von Brombeeren auf die Anthocyangehalte <i>Dr. Frank Will, Michael Ludwig, Prof. Dr. Helmut Dietrich, Forschungsanstalt Geisenheim</i>	152
Top-Ranking		Verbraucherstudie	
Produktion an Fruchtsäften und Nektaren auf Vorjahresniveau <i>Dr. Kai Kelch, Braunfels</i>	237	Einblicke in einen dynamischen Markt <i>Döhler Sensory Consumer Science</i>	203
Transportverpackung		Vergärung	
Vermeidung von Abfall und schonender Umgang mit Ressourcen <i>Alfred Peuker, Bad Neuenahr-Ahrweiler</i>	422	Da braut sich was zusammen <i>Tamara Dragus, Köln</i>	477
Transportversicherung		Verpackung	
Zertifiziertes Wanken und Schwappen <i>Hertha Kerz, Hamburg</i>	20	Der russische Saftmarkt <i>Jürgen Bartsch, Potsdam</i>	292
Trasportsicherheit		FachPack: 30 Jahre und kein bisschen leise	27
Nassklebestreifen als Verschlussmittel <i>Albert Zethner, Stadtallendorf</i>	479	Neue Abfülltechnik bei Glas, Karton und PET <i>Bert Brosch, Hallbergmoos</i>	112
Trinkwasser		Getränke mit magischem Zusatznutzen <i>Tamara Dragus, Köln</i>	117
Immer richtig Desinfizieren <i>Dr. Uwe Behmel, Düsseldorf</i>	252	Bio-Getränke in Aluminiumdosen <i>Rexam Beverage Can Berlin GmbH</i>	156
Trockenaseptik		Fruchtsaft & Co. Im Jahr 2009 <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	13
Entkeimen mit Wasserstoffperoxid hat Zukunft <i>Dr. Sven Fischer, Neutraubling</i>	66	Verpackungslösungen	
Tropische Früchte		Innovative Klebstoff-Technologien für effizienteres Etikettieren <i>Dr. Hermann Onusseit, Düsseldorf</i>	62
Funktionelle Inhaltsstoffe – Was ist nach der Health Claim Verordnung erlaubt? <i>Sonja Hoffelner, Frankfurt am Main</i>	70	Verpackungspreis	
U		FachPack: 30 Jahre und kein bisschen leise	27
Ukraine		Verpackungssystem	
Stärkster Einbruch bei Säften <i>Dr. Andreas Schwierz, Berlin</i>	516	Bioshrink aus nachwachsenden Rohstoffen	36
Umverpackung		Branchenchance LOHAS <i>Jarom Radzik, Berlin</i>	298
Nassklebestreifen als Verschlussmittel <i>Albert Zethner, Stadtallendorf</i>	479	Den Joker in der Packung <i>Domino Deutschland</i>	393
Umweltbewusstsein		Etikettieren und Kennzeichnen <i>Annette von der Heide, Berlin</i>	418
Klima- und Umweltabgabe auf Getränkeverpackungen <i>Fachverband Kartonverpackungen, Berlin</i>	198		

Verpackungstagung

Reserven im Verpackungsprozess erschließen
Dr. Günther Arndt, Dresden

Verpackungstechnologien

"Weniger ist manchmal mehr" - Einsparpotenziale im Flaschenkeller
Bert Brosch, Hallbergmoos

Treffpunkt Stuttgart

Verschlussmittel

Nassklebestreifen als Verschlussmittel
Albert Zethner, Stadtallendorf

VLB-Forum

Getränkeindustrie und Getränkehandel
Dr. Günther Arndt, Dresden

VLB-Kongress

Trends in der Getränkelogistik
Dr. Günther Arndt, Dresden

Vollgut

Investition in die Zukunft

Zertifiziertes Wanken und Schwappen
Hertha Kerz, Hamburg

W

Wassermanagement

Wasserreduzierte Bandschmierung
Otmar Hien, Muggensturm

Wasserstoffperoxid

Entkeimen mit Wasserstoffperoxid hat Zukunft
Dr. Sven Fischer, Neutraubling

Wasserversorgung

Abwasservorbehandlung sorgt für klare Verhältnisse
Erwin König, Merkendorf

Weirouge

Rotfleischige Apfelsorten
Dr. Helga Buchter-Weisbrodt, Rödersheim

Wendelfilterentsaftung

Unterdruckgeführte Wendelfilterentsaftung
Dipl.-Ing. Michael Ludwig, Peter Bach, Franz Fuchs, Prof. Dr. Helmut Dietrich, Forschungsanstalt Geisenheim

Wirtschaftlichkeit

Wichtige Triebkraft für den nachhaltigen Erfolg
Hartmut Volk, Bad-Harzburg

Workflow-Analyse

Die Krise nutzen!
Christian Alsen, Worms

Z

Zeitfenster-Systeme

Logistik zwischen Hersteller und Handel

Verzeichnis nach Autoren

A

Akademie Fresenius

Sichere Getränke - Mehr als eine Herausforderung
Alber, Bernd, Dr., Karlsruhe

Sichere Gärführung zur Gewinnung aromatischer Weine
Alsen, Christian, Worms

Die Krise nutzen!
Arndt, Günter, Dr., Dresden

Im Fokus: Die aseptische Getränkeproduktion
Reserven im Verpackungsprozess erschließen

Trends in der Getränkelogistik
Getränkeindustrie und Getränkehandel

B

78 *Bach, Peter, Forschungsanstalt Geisenheim*
Unterdruckgeführte Wendelfilterentsaftung 343
Back, Werner, Prof. Dr.-Ing.

73 Überprüfung der Reinraumbereiche 389/470
Bartsch, Jürgen, Potsdam

105 Der russische Saftmarkt 292
Behmel, Uwe, Dr., Düsseldorf

Immer richtig Desinfizieren 252
Birus, Thomas, Dip.-Ing., Kulmbach

479 Elmenhorster investiert in die Zukunft 386
Bolenz, Siegfried, Prof. Dr., Hochschule Neubrandenburg

526 Erhöhung der Presssaftausbeute 332
Brosch, Bert, Hallbergmoos

Neue Technologien zur Herstellung von Fruchtsaftgetränken 288
Rundum Etikettierung von der Rolle mit Heißleim 523

"Weniger ist manchmal mehr" - Einsparpotenziale im Flaschenkeller 73
Neue Abfülltechnik bei Glas, Karton und PET 112

Buchter-Weisbrodt, Helga, Dr., Rödersheim
Eröffnung der heimischen Apfelsaftsaison in Neckarsulm 480

20 Rotfleischige Apfelsorten 517

D

Dietrich, Helmut, Prof. Dr., Forschungsanstalt Geisenheim

Unterdruckgeführte Wendelfilterentsaftung 343
Einfluss der Verarbeitung von Brombeeren auf die Anthocyangehalte 152

462 Veränderung von Anthocyanen bei der Konzentrierung von Buntsäften 239
Dragus, Tamara, Köln

Getränke mit magischem Zusatznutzen 117
Da braut sich was zusammen 477

Hübsch was los hier! 208
Aufbruch, Umbruch, Zeitwende 8. Sommertage der Getränkewirtschaft in Berlin 431

F

Fischer, Sven, Dr., Neutraubling

Entkeimen mit Wasserstoffperoxid hat Zukunft 66
Flocke, Rüdiger, Oelde

517 Separatoren für alle Leistungsbereiche 205
Franz, Charles M.A.P., Karlsruhe

Keimreduktion mittels UV-C-Behandlung 381
Fuchs, Franz, Forschungsanstalt Geisenheim

Unterdruckgeführte Wendelfilterentsaftung 343

G

Gebhardt-Pielen, Anke, Bonn

Fruchtsaft & Co. Im Jahr 2009 13
Fruchtsaft - Der nachhaltige Genuss 278

23 Apfel- und Fruchtw Weinbranche: Erfolgreich mit Innovationen 322
Der Bio-Markt konsolidiert sich 158

Gernhuber, Matthias, Hamburg
Ressourceneffizienz bei der Herstellung von PET-Flaschen 472

Gessler, Achim, Braunschweig
Veränderung im Aromastoffprofil von Apfelsaft 424

25 *Gräf, Volker, Karlsruhe*
Keimreduktion mittels UV-C-Behandlung 381

Guerrand, David, Delft - Niederlande
Superfrüchte und ihre Verwertungsmöglichkeiten 328

H

Hanak, Alexander, Karlsruhe

169 Keimreduktion mittels UV-C-Behandlung 381
Haug, Martin Ernst, Dr., Nördlingen

324 Aktuelle Konsumentenerwartungen 519
Rohstoffe - Das Herzstück von Getränken 284

23 Aktuelle Konsumentenerwartungen 519
Heitzmann, Dieter, Dipl.-Ing.

32 Überprüfung der Reinraumbereiche 389/470
Hien, Otmar, Muggensturm

526 Wasserreduzierte Bandschmierung 462

STICHWORTVERZEICHNIS | FLÜSSIGES OBST 2010

Hoffelner, Sonja, Frankfurt am Main

Funktionelle Inhaltsstoffe

Was ist nach der Health-Claim-Verordnung erlaubt?

Huch, Melanie, Karlsruhe

Keimreduktion mittels UV-C-Behandlung

K

Kelch, Kai, Dr., Braunfels

Produktion an Fruchtsäften und Nektaren auf Vorjahresniveau

Kerz, Hertha, Hamburg

Zertifiziertes Wanken und Schwappen

Kohl, Michael Franz, Alzenau

Fremdvergabe von Reinigungen im Fruchtsaftbetrieb

König, Erwin, Merkendorf

Abwasservorbehandlung sorgt für klare Verhältnisse

Koppmann, Thomas, Weinsberg

Apfelsaftaroma: Trüber Saft ist klarem überlegen

L

Latz-Weber, Herbert, Deidesheim

Saft in der Gastronomie lebt von Erfolgen

Mehrweg versus Einweg - Kampf um Anteile

Ludwig, Michael, Dipl.-Ing., Forschungsanstalt Geisenheim

Veränderung von Anthocyanen bei der Konzentrierung von Buntsäften

Unterdruckgeführte Wendelfilterentsaftung

Einfluss der Verarbeitung von Brombeeren auf die Anthocyanengehalte

M

Mader, Jörg, Neutraubling

Fruchtsaft aus der Wüste

Müller, Alexandra, Karlsruhe

Keimreduktion mittels UV-C-Behandlung

N

Nagel, Jochen, Kaufungen

Qualitätskontrolle durch Vollinspektion

Nied, Gerhard, Dipl.-Ing. Osterburken

Durch moderne Mischerbeschickung Produktionskosten senken

O

Oliver Daumen, Bartolome P., Dipl.-Ing.

Überprüfung der Reinraumbereiche

Onusseit, Hermann, Dr., Düsseldorf

Innovative Klebstoff-Technologien für effizienteres Etikettieren

P

Pecoroni, Stefan, Dr., Oelde

Seperatoren für alle Leistungsbereiche

Peuker, Alfred, Bad Neuenahr-Ahrweiler

Vermeidung von Abfall und schonender Umgang mit Ressourcen

Pour Nikfardjam, Martin, Dr., Weinsberg

Aromastoffe in Apfelsäften und ihre Bedeutung für die Sensorik

Apfelsaftaroma: Trüber Saft ist klarem überlegen

R

Radzik, Jarom, Berlin

Branchenchance LOHAS

Röhl, Patrick, Dipl.-Ing., Hochschule Neubrandenburg

Erhöhung der Presssaftausbeute

Rother, H., Dr., Heidelberg

Sichere Gärührung zur Gewinnung aromatischer Weine

S

Schuh, Claudia, Dr., Mannheim

Gesundheitsgefahren bei der aseptischen Abfüllung

Schulte, Jörg, Dipl.-Kfm. Münster

Optimierte Prozesse für Ersatzteillogistik und Instandhaltung

Schwartau, Helwig, Bonn

EU Apfelernte unter 10 Mio. Tonnen

Schwierz, Andreas, Dr., Berlin

Mit Premium-Produkten punkten

Stärkster Einbruch bei Säften

Settelmeyer, Rüdiger, Weil am Rhein

Moderne Tanküberwachung ersetzt die visuelle Kontrolle der Manometer

Stahl, Mario, Karlsruhe

Keimreduktion mittels UV-C-Behandlung

Stroh, Rüdiger, Diplom-Lebensmitteltechnologe

Impressum

Herausgeber: Evi Brennich

Redaktion:

Chefredaktion: Evi Brennich (V.i.S.d.P.)
redaktion@fluessiges-obst.de

Ressort Nachrichten print und online:

Marco Brennich: +49 (0) 2634 9235-21

Freier Mitarbeiter:

Lothar Hoffmann: +49 (0) 6104 789674

Anzeigenverkauf/-disposition:

Kerstin Schoop: +49 (0) 2634 9235-10

Vertrieb:

Cornelia Hebbe: +49 (0) 2634 9235-15

Redaktions-/Verlagsanschrift:

confructa medien GmbH · Redaktion FLÜSSIGES OBST

Raiffeisenstraße 27, D-56587 Straßenhäuser

fon: +49 (0) 2634 9235-0 fax: +49 (0) 2634 9235-35

redaktion@fluessiges-obst.de · www.fluessiges-obst.de

Erscheinungsweise: 12 x jährlich

Bezugspreis Inland 2011

Jahresabonnement: € 144,00

(inkl. Versand und der gesetzlichen MwSt von z. Zt. 7% USt.)

Bezugspreis Ausland 2011

Europa: € 158,00

(inkl. Versand zzgl. der gesetzlichen MwSt von z. Zt. 7% bei MwSt-Pflicht)

Außereuropäisch: € 171,00 (inkl. Versand)

Druck: mohr medien GmbH, Metastraße 3, D-56579 Rengsdorf

Bankverbindung:

Raiffeisenbank Neustadt eG:

Kto.-Nr.: 174 588, BLZ 570 692 38

Postbank Ludwigshafen:

Kto.-Nr.: 3209 76-670, BLZ 545 100 67

ISSN 0015-4539

© 2011 by confructa medien GmbH, D-56587 Straßenhäuser

FLÜSSIGES OBST ist das monatlich erscheinende Fachmagazin für die Getränkewelt: Fruchtsaft-Industrie, Gemüsesaft-Industrie, Fruchtwine-Industrie, für alle Hersteller fruchthaltiger Getränke in der gesamten Getränkebranche. Schwerpunkt der redaktionellen Konzeption sind praxisorientierte Informationen mit technologischem Schwerpunkt: Produktion und Betriebstechnik, Qualitätssicherung, Abfüll- und Verpackungstechnologie, Prozesstechnik, Energiemanagement sowie die Bereiche Marketing, Recht und Warenwirtschaft.

Mit der Annahme eines Manuskripts zur Veröffentlichung erwirbt confructa medien GmbH vom Verfasser alle Rechte. Des weiteren gelten die veröffentlichten Autorenrichtlinien. Für den Inhalt der redaktionellen Beiträge sind die Verfasser verantwortlich. Ihre Meinung kann von der Auffassung des Verlages und der Redaktion bzw. der u. g. Institutionen abweichen.

Die Zeitschrift sowie alle in ihr enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung, die nicht ausdrücklich vom Urheberrechtsgesetz zugelassen ist, bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung sowie Verarbeitung in elektronischen Systemen und im Internet. Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen etc. in dieser Zeitschrift berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutz-Gesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürften.

Die Fachzeitschrift **FLÜSSIGES OBST** ist Fachorgan



der Baumann-Gonser-Stiftung (**BGS**)



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

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



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

Überprüfung der Reinraumbereiche <i>Strohhäcker, Julia, Karlsruhe</i>	389/470
Keimreduktion mittels UV-C-Behandlung	381
T	
<i>Thielen, C., Forschungsanstalt Geisenheim</i>	
Veränderung von Anthocyanen bei der Konzentrierung von Buntsäften	239
U	
<i>Ulutürk, Deniz, Hamburg</i>	
Ressourceneffizienz bei der Herstellung von PET-Flaschen	472
V	
<i>Vogt, Saskia, Karlsruhe</i>	
Keimreduktion mittels UV-C-Behandlung	381
Volk, Hartmut, Bad-Harzburg	
Wichtige Triebkraft für den nachhaltigen Erfolg	482
W	
<i>Weber, Torsten, Dr., Bonn</i>	
Nachhaltigkeit - (nur) ein Trend?	149
<i>Weissmann, Dan, Simsbury – USA</i>	
Heißfüllen mit Stickstoff	109
<i>Wilbert, Hans-Peter, Dr., Düsseldorf</i>	
Edelstahl Rostfrei in der Fruchtsaftindustrie	378
<i>Will, Frank, Dr., Forschungsanstalt Geisenheim</i>	
Einfluss der Verarbeitung von Brombeeren auf die Anthocyanengehalte	152
Veränderung von Anthocyanen bei der Konzentrierung von Buntsäften	239
<i>Willers, Christoph, Dr., Bonn</i>	
Nachhaltigkeit - (nur) ein Trend?	149
<i>Winterhalter, Peter, Braunschweig</i>	
Veränderung im Aromastoffprofil von Apfelsaft	424
<i>Wolfstädter, Diana, Döhler Gruppe</i>	
Geschmackserlebnisse mit exotischen Früchten	126
<i>Wolter, Carolin, Braunschweig</i>	
Veränderung im Aromastoffprofil von Apfelsaft	424
Z	
<i>Zethner, Albert, Stadtallendorf</i>	
Nassklebestreifen als Verschlussmittel	479

Wir geben Nachrichten ein Gesicht:

