



G 2877

FLÜSSIGES OBST

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

Stichwortverzeichnis 2011

Wir geben
Nachrichten
ein Gesicht



www.fluessiges-obst.de

A	
Abfüll-Linien	
Produktionsrückstände sicher entfernen <i>Alfons Abels-Rümping, Bad Kreuznach</i>	320
Abfülltechnik	
Mehr Sicherheit beim Abfüllen <i>Manfred Fürsattel, Nürnberg</i>	20
Hohe Energieeffizienz senkt Betriebskosten <i>Hannes Leichtfried, Offenbach</i>	23
Nur Qualität trägt Früchte <i>red</i>	54
Erster einteiliger Hotfillverschluss im Mittleren Osten <i>Corvaglia Gruppe</i>	358
Generationswechsel <i>Ludwig Clüsserath, Michael Beisel, Bad Kreuznach</i>	438
Smarte Füllendesinfektion <i>ProMinent Dosiertechnik, Heidelberg</i>	238
Abwasseranlage	
Anaerobtechnik zur Verbesserung der Energie- und Kosteneffizienz von Abwasseranlagen <i>Prof. Dr.-Ing. Karl-Heinz Rosenwinkel, Roland Lange, Hannover; Bernhard Hinken, Ludwig Irlenborn, Hennef/Sieg</i>	310
Abwasserreinigung	
Mit DecaDrain das Abwasser in den Griff bekommen <i>Rudolf Vogt, Vilsbiburg</i>	182
Mit modernster Technik die Abwasserqualität verbessern <i>Alexander Ghazinuri, Berching</i>	280
Additive	
Theoretische Betrachtung zur Aufbereitung von Reinigungsauflagen <i>Nadine Renke Zürich, PD Dr.-Ing. Harmut Evers Bad Kreuznach, Dipl.-Ing. Karl-Ludwig Schenk Bad Kreuznach, Prof. Dr.-Ing. Uwe Grupa Fulda</i>	230
AFG-Markt	
Der AFG-Markt 2011: Rückblick und Ausblick <i>Vereinigung Alkoholfreie Getränke-Industrie e.V.</i>	499
Agrana	
Der Apfel ist wichtiger Umsatzträger <i>red-lh</i>	240
AICV	
Klarer Aufwärtstrend für Apfel- und Fruchtweine <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	326
Anaerobtechniken	
Anaerobtechnik zur Verbesserung der Energie- und Kosteneffizienz von Abwasseranlagen <i>Prof. Dr.-Ing. Karl-Heinz Rosenwinkel, Roland Lange, Hannover; Bernhard Hinken, Ludwig Irlenborn, Hennef/Sieg</i>	310
Analysenmethoden	
Gesunde Getränke mit Geschmack <i>R-Biopharm AG, Darmstadt</i>	330
Analytik	
Wie steril ist steril? Biofilme und Aseptik <i>Dr.re.nat Constanze Messal, Groß Lüsewitz</i>	10
Analytische Charakterisierung	
Beitrag zur analytischen Charakterisierung und Bewertung von Smoothies <i>C. Reißaus, K. Weis, Frank Will, C.-D. Patz, Dietrich, Geisenheim</i>	105
Anbaustatistik	
Ansätze zur Verbesserung der Ernteschätzung im Streuobstbau <i>Dr. Wilhelm Ellinger, Meckenheim</i>	100
Annahmestation	
Moderne Obstannahmestation mit schneller Entleerung <i>Wolfgang Ritter, Niefern-Öschelborn</i>	14
Antioxidantien	
Chemische Zusammensetzung authentischer Beerenobstsäfte unter Berücksichtigung der phenolischen Antioxidantien <i>C. Thielen, C.-D. Patz, F. Will, J.Zacharias, A. Giehl, A. Rheinberger, E. Krüger, H. Dietrich, Geisenheim</i>	194
Antriebstechnik	
Hohe Energieeffizienz senkt Betriebskosten <i>Hannes Leichtfried, Offenbach</i>	23
Anuga 2011	
Anuga 2011	402
Anuga 2011: Dynamische Messe sorgt für weltweite Geschäftsimpulse <i>Kölnmesse GmbH Köln</i>	497
Apfeldirektsaft	
Sorten und Unterlagen für den intensiven Mostapfelanbau <i>Dr. Rolf Horing, Schwerin; Michael Paul, Schwechow</i>	186
Apfeleernte	
Durchschnittliche EU-Apfeleernte erwartet <i>Helwig Schwartau, Bonn</i>	368
Apfelsaft	
Abstimmung von Zerkleinerungsgrad, Elektroporation und Entsaftungssystem auf die Saftausbeute von Apfel- und Karottensaft <i>Dipl.-Ing Matthias Schulz, Dipl.-Ing. Herry Jäger, Prof. Dr. Dipl.-Ing. Dietrich Knorr, Berlin</i>	222
Qualitätsunterschiede von naturtrübem Apfelsaft und Brombeerkrar nach Heißfüllung in Bag-in-Box und Glas <i>Prof. Dr. Frank Will; Bettina Fröhling; Michael Ludwig; Prof. Dr. Helmut Dietrich</i>	451
Sensorische Beurteilung rearomatisierter Apfelsäfte <i>Katharina Koppmann, Dr. A. Quadt, K. Schork, Dr. J. Tretzel, Darmstadt; Prof. Dr. I. Seiß-Baum, Fulda</i>	486
Apfelsaftkonzentrat	
Datensammlung zur Bestimmung von Beurteilungskriterien für die Rearomatisierung von Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat <i>Arbeitsgruppe "Aromastoffe" (Dr. Harald Hahn) Sigmaringen; Arbeitsgruppe "Fruchtsaft und fruchtsafthaltige Getränke" (Dr. Veciz Ara, Chelab) Hemmingen</i>	404
Apfelsaftproduktion	
Apfelsorten für die häusliche und erwerbsmäßige Verarbeitung <i>Prof. Dr. Manfred Fischer, Dresden</i>	71
Apfelsorten	
Apfelsorten für die häusliche und erwerbsmäßige Verarbeitung <i>Prof. Dr. Manfred Fischer, Dresden</i>	71
Sorten und Unterlagen für den intensiven Mostapfelanbau <i>Dr. Rolf Horing, Schwerin; Michael Paul, Schwechow</i>	186
Apfeltrester	
Mit Apfeltrester die Betriebskosten optimieren <i>Michael Geisinger, Niederhünigen – Schweiz</i>	318
Apfelwein	
Klarer Aufwärtstrend für Apfel- und Fruchtweine <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	326
Aromastoffe	
Datensammlung zur Bestimmung von Beurteilungskriterien für die Rearomatisierung von Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat <i>Arbeitsgruppe "Aromastoffe" (Dr. Harald Hahn) Sigmaringen; Arbeitsgruppe "Fruchtsaft und fruchtsafthaltige Getränke" (Dr. Veciz Ara, Chelab) Hemmingen</i>	404
Aromen	
Süßungssysteme auf Basis von Stevia <i>Döhle, r Darmstadt</i>	282
Global aufgestellt und für die Zukunft gerüstet <i>red</i>	285
Aspetik	
Wie steril ist steril? Biofilme und Aseptik <i>Dr.re.nat Constanze Messal, Groß Lüsewitz</i>	10

Ausbeuteoptimierung			
Abstimmung von Zerkleinerungsgrad, Elektroporation und Entsaftungssystem auf die Saftausbeute von Apfel- und Karottensaft	268		
<i>Dipl.-Ing Matthias Schulz, Dipl.-Ing. Hemy Jäger, Dipl.-Ing. Pin Lu, Prof. Dr. Dipl.-Ing. Dietrich Knorr, Berlin</i>			
Ausbildung			
Produktentwicklung in der AfG Industrie	482		
<i>Dr. Martin Ernst Haug, Esslingen</i>			
Ausmischen und Dosieren			
Zukunftsorientierte Getränkeherstellung	146		
<i>Dipl.-Ing. Hermann Nortmann, Reinbek</i>			
Automation			
Moderne Obstannahmestation mit schneller Entleerung	14		
<i>Wolfgang Ritter, Niefern-Öschelborn</i>			
Optimierte Getränkelogistik	17		
<i>Wolfgang Maul, Bad Vöbel</i>			
Mehr Sicherheit beim Abfüllen	20		
<i>Manfred Fürsattel, Nürnberg</i>			
Hohe Energieeffizienz senkt Betriebskosten	23		
<i>Hannes Leichtfried, Offenbach</i>			
Automatisierung			
Vom Consulting zur Realisierung einer modernen Produktionsanlage	66		
<i>Dipl.-Ing. Christoph Kurek, Neustadt</i>			
B			
Bag-in-Box			
Qualitätsunterschiede von naturtrübem Apfelsaft und Brombeernerktar nach Heißfüllung in Bag-in-Box und Glas	451		
<i>Prof. Dr. Frank Will, Bettina Fröhling, Michael Ludwig, Prof. Dr. Helmut Dietrich</i>			
Bakterien			
Wie steril ist steril? Biofilme und Aseptik	10		
<i>Dr.re.nat Constanze Messal, Groß Lüsewitz</i>			
Ballaststoffe			
Beitrag zur analytischen Charakterisierung und Bewertung von Smoothies	105		
<i>C. Reißaus, K. Weis, Frank Will, C.-D. Patz, Dietrich, Geisenheim</i>			
Beerensaftkonzentrate			
Chemische Zusammensetzung authentischer Beerenobstsäfte unter Berücksichtigung der phenolischen Antioxidantien	194		
<i>C. Thielen, C.-D. Patz, F. Will, J.Zacharias, A. Giehl, A. Rheinberger, E. Krüger, H.Dietrich, Geisenheim</i>			
Beerenscreening			
Chemische Zusammensetzung authentischer Beerenobstsäfte unter Berücksichtigung der phenolischen Antioxidantien	194		
<i>C. Thielen, C.-D. Patz, F. Will, J.Zacharias, A. Giehl, A. Rheinberger, E. Krüger, H. Dietrich, Geisenheim</i>			
Behangdichte			
Ansätze zur Verbesserung der Ernteschätzung im Streuobstbau	100		
<i>Dr. Wilhelm Ellinger, Meckenheim</i>			
Bentonit			
Saftige Neuigkeiten	178		
<i>Dipl.-Ing Rainer Junker, Christian Prinz, Dipl.-Ing. Sven Hagemann, Langenlonsheim</i>			
Bericap			
PET Verschlüsse für die getränkeabfüllende Industrie	398		
<i>Bericap GmbH & Co. KG, Budenheim</i>			
Bildverarbeitungsrechner			
Weniger ist manchmal mehr	68		
<i>Dipl.-Ing. Michael Horst, Göttingen</i>			
Bingen			
Der Apfel ist wichtiger Umsatzträger	240		
<i>red</i>			
BioFach			
Neues aus der internationalen Bio-Welt	198		
<i>red</i>			
Biofilme			
Wie steril ist steril? Biofilme und Aseptik	10		
<i>Dr.re.nat Constanze Messal, Groß Lüsewitz</i>			
Biogas			
Anaerobtechnik zur Verbesserung der Energie- und Kosteneffizienz von Abwasseranlagen	310		
<i>Prof. Dr.-Ing. Karl-Heinz Rosenwinkel, Roland Lange, Hannover; Bernhard Hinken, Ludwig Irlenborn, Hennef/Sieg</i>			
Bio-Pellets			
Mit Apfeltrester die Betriebskosten optimieren	318		
<i>Michael Geisinger, Niederhünigen – Schweiz</i>			
Birnenerte			
Durchschnittliche EU-Apfelerte erwartet	368		
<i>Helwig Schwartau, Bonn</i>			
Brau Beviale 2011			
Brau Beviale 2011: Bewegung im globalen Getränkemarkt	415		
Brau Beviale 2011: Bewegung im globalen Getränkemarkt (Teil II)	443		
Brau Beviale 2011: 50 Jahre und kein bisschen leise	498		
Brombeerektar			
Qualitätsunterschiede von naturtrübem Apfelsaft und Brombeerektar nach Heißfüllung in Bag-in-Box und Glas	451		
<i>Prof. Dr. Frank Will, Bettina Fröhling, Michael Ludwig, Prof. Dr. Helmut Dietrich</i>			
C			
Cranberry			
Getränke: Ein Markt im Aufschwung	114		
<i>Ocean Spray Cranberries, Lakeville-Middleboro – USA</i>			
Carotinoide			
Kürbissaft: Eine natürliche Carotinoidquelle	60		
<i>Dr. M. Hey, Dr. C.D. Patz, M. Ludwig, Prof. Dr. H. Dietrich, D. Wilhelm, Geisenheim</i>			
Chlordioxid			
Smarte Füllendesinfektion	238		
<i>ProMinent Dosiertechnik, Heidelberg</i>			
Cider			
Fermentierte Getränke	328		
<i>Döhler, Darmstadt</i>			
CIP			
Produktionsrückstände sicher entfernen	320		
<i>Alfons Abels-Rümping, Bad Kreuznach</i>			
Vom Consulting zur Realisierung einer modernen Produktionsanlage	66		
<i>Dipl.-Ing. Christoph Kurek, Neustadt</i>			
Coca Cola			
Drei große Unternehmen dominieren den russischen Saftmarkt	283		
<i>Dr. Andreas Schwierz</i>			
Controlling			
Verbrauch von Hilfsstoffen oder "Kleinvieh macht auch Mist"	26		
<i>Dipl. Kaufm. Thomas Schneider, Essen</i>			
Logistikoptimierung durch Prämienlohnsysteme	199		
<i>Lars Meier, Münster</i>			
Corvaglia			
Erster einteiliger Hotfillverschluss im Mittleren Osten	358		
<i>Corvaglia Gruppe, Schweiz</i>			
D			
DecaDrain System			
Mit DecaDrain das Abwasser in den Griff bekommen	182		
<i>Rudolf Vogt, Vilsbiburg</i>			

STICHWORTVERZEICHNIS | FLÜSSIGES OBST 2011

Desinfektion			
<i>Wie steril ist steril? Biofilme und Aseptik</i>	10	Erfrischungsgetränke	
<i>Dr.re.nat Constanze Messal, Groß Lüsewitz</i>		Der AFG-Markt 2011: Rückblick und Ausblick	499
Desinfektionsverfahren		<i>Vereinigung Alkoholfreie Getränke-Industrie e.V.</i>	
Smarte Füllendesinfektion	238	Ernährungswirtschaft	
<i>ProMinent Dosiertechnik, Heidelberg</i>		Anuga 2011: Dynamische Messe sorgt für weltweite Geschäftsimpulse	497
Direktsaft		<i>Kölnmesse GmbH, Köln</i>	
Sensorische Beurteilung rearomatisierter Apfelsäfte	486	Erneuerbare Energien	
<i>Katharina Koppmann, Dr. A. Quadt, K. Schork, Dr. J. Tretzel, Darmstadt;</i>		Fruchtsaft-Jahrestagung 2011	323
<i>Prof. Dr. I. Seiß-Baum, Fulda</i>		Ernteschätzung	
DLG-Studie		Ansätze zur Verbesserung der Ernteschätzung im Streuobstbau	100
Regionalität aus Verbrauchersicht	458	<i>Dr. Wilhelm Ellinger, Meckenheim</i>	
<i>DLG e.V., Frankfurt am Main</i>		ERP-Lösungen	
Dokumentation		Branchensoftware für die Fruchtsaftindustrie	56
Produktentwicklung in der AFG Industrie	482	<i>Rolf Jankow Nieder-Olm, Holger Behrens, Ettlingen</i>	
<i>Dr. Martin Ernst Haug, Esslingen</i>		Erwerbsobstbau	
E		Apfelsorten für die häusliche und erwerbsmäßige Verarbeitung	71
EAN-13-Strichcode		<i>Prof. Dr. Manfred Fischer, Dresden</i>	
Streifen machen schlank	140	Etikettieren	
<i>Dora Lanzinger, Köln</i>		Traditionsunternehmen setzt auf modernste Kennzeichnungstechnik	98
EAN-Barcode		<i>Blumh, Rheinbreitbach</i>	
Streifen machen schlank	140	Europarecht	
<i>Dora Lanzinger, Köln</i>		Europäische Gesetze und deren Einfluss auf die Messtechnik	
Effizienz via E-Business	228	am Beispiel der EN 1935/2004	315
<i>GS1 Germany, Köln</i>		<i>Holger Schmidt, Weil am Rhein</i>	
E-Business-Katalysator		Exotische Früchte	
Effizienz via E-Business	228	Neue Saftkonzepte aus Trendfrüchten	354
<i>GS1 Germany, Köln</i>		<i>Inga Haubold, Heidelberg-Eppelheim</i>	
ECA		F	
Smarte Füllendesinfektion	238	Fachkräftemangel	
<i>ProMinent Dosiertechnik, Heidelberg</i>		Wissensmanagement im Spannungsfeld zwischen Fachkräftemangel	362
EDI		und Innovationsdruck	
Effizienz via E-Business	228	<i>Matthias Nolden, Jüchen</i>	
<i>GS1 Germany, Köln</i>		Fachmesse	
Einsparpotenzial		Anuga 2011	402
Verbrauch von Hilfsstoffen oder "Kleinvieh macht auch Mist"	26	Fair Trade	
<i>Dipl. Kaufm. Thomas Schneider, Essen</i>		Anuga 2011: Dynamische Messe sorgt für weltweite Geschäftsimpulse	497
Einweg		<i>Kölnmesse GmbH, Köln</i>	
Theoretische Betrachtung zur Aufbereitung von Reinigungslaugen	230	Fermentation	
<i>Nadine Renke, Zürich; PD Dr.-Ing. Harmut Evers, Dipl.-Ing. Karl-Ludwig Schenk,</i>		Fermentierte Getränke	328
<i>Bad Kreuznach; Prof. Dr.-Ing. Uwe Grupa, Fulda</i>		<i>Döhler, Darmstadt</i>	
Energieeffizienz		Filtration	
Hohe Energieeffizienz senkt Betriebskosten	23	Saftige Neuigkeiten	178
<i>Hannes Leichtfried, Offenbach</i>		<i>Dipl.-Ing Rainer Junker, Christian Prinz, Dipl.-Ing. Sven Hagemann,</i>	
Anaerobtechnik zur Verbesserung der		<i>Langenlonsheim</i>	
Energie- und Kosteneffizienz von Abwasseranlagen	310	Flaschencodierung	
<i>Prof. Dr.-Ing. Karl-Heinz Rosenwinkel, Roland Lange, Hannover;</i>		Traditionsunternehmen setzt auf modernste Kennzeichnungstechnik	98
<i>Bernhard Hinken Ludwig Irlenborn, Hennef/Sieg</i>		<i>Blumh, Rheinbreitbach</i>	
Energiekosten		Flaschenpacker	
Mit Apfeltrester die Betriebskosten optimieren	318	Säulenpacker anstelle von Rundpackern	236
<i>Michael Geisinger, Niederhünigen – Schweiz</i>		<i>Till Beyer, Roßwein</i>	
Energy Drinks		Flaschenreinigung	
Dürfen Energy Drinks überhaupt noch als		Theoretische Betrachtung zur Aufbereitung von Reinigungslaugen	230
"Energy Drinks" bezeichnet werden?	356	<i>Nadine Renke, Zürich; PD Dr.-Ing. Harmut Evers, Dipl.-Ing. Karl-Ludwig Schenk,</i>	
<i>Dr. Florian Meyer, München</i>		<i>Bad Kreuznach; Prof. Dr.-Ing. Uwe Grupa, Fulda</i>	
Erfrischungsgetränke		Flaschenreinigungsmaschinen	
Fermentierte Getränke	328	Theoretische Betrachtung zur Aufbereitung von Reinigungslaugen(Teil II)	273
<i>Döhler, Darmstadt</i>		<i>Nadine Renke, Zürich; PD Dr.-Ing. Harmut Evers, Dipl.-Ing. Karl-Ludwig Schenk,</i>	
Nachhaltige Verpackungen für Erfrischungsgetränke, Fruchtsäfte und Co.	371	<i>Bad Kreuznach; Prof. Dr.-Ing. Uwe Grupa, Fulda</i>	
<i>Dr. Johann Overath</i>		Flaschen-Sterilisation	
		Vom Karton-Abfüller zur PET-Fabrik	460
		<i>Sidel Holding + Technologie SA, Hüneberg</i>	

Foliendruck		Funktionale Getränke	
Mit neuer Schrumpftunneltechnik die Verpackungsqualität steigern <i>Werner Ageling, Werner Oster, Kleve</i>	142	Getränke: Ein Markt im Aufschwung <i>Ocean Spray Cranberries, Lakeville-Middleboro – USA</i>	114
Fördertechnik		FusionLine	
Moderne Obstannahmestation mit schneller Entleerung <i>Wolfgang Ritter, Niefern-Öschelbronn</i>	14	Neuer Wärmeübertrager kombiniert Platten- und Röhrentechnologie <i>Alfa Laval Mid Europe GmbH</i>	495
Fouling		G	
Theoretische Betrachtung zur Aufbereitung von Reinigungsauflösungen (Teil II) <i>Nadine Renke, Zürich; PD Dr.-Ing. Harmut Evers, Dipl.-Ing. Karl-Ludwig Schenk, Bad Kreuznach; Prof. Dr.-Ing. Uwe Grupa, Fulda</i>	273	Gemüsesaft	
Frauenhofer IML		Produktion von Fruchtsäften und Nektaren in Deutschland gegenüber dem Vorjahr gesunken <i>Dr. Kai Kelch, Braunfels</i>	266
Warehouse Management Systeme – Das Vitamin C der Lagerverwaltung <i>Dipl.-Logist. Tim Geißen, Dortmund</i>	116	Generationswechsel	
Firmenportrait		Wissensmanagement im Spannungsfeld zwischen Fachkräftemangel und Innovationsdruck <i>Matthias Nolden, Jüchen</i>	362
Global aufgestellt und für die Zukunft gerüstet <i>red</i>	285	Gesamtphenolgehalt	
Frischedetektive		Beitrag zur analytischen Charakterisierung und Bewertung von Smoothies <i>C. Reißaus, K. Weis, Frank Will, C.-D. Patz, Dietrich, Geisenheim</i>	105
Intelligente Verpackungen: Frischedetektive inklusive <i>red</i>	138	Chemische Zusammensetzung authentischer Beerenobstsäfte unter Berücksichtigung der phenolischen Antioxidation <i>C. Thielen, C.-D. Patz, F. Will, J. Zacharias, A. Giehl, A. Rheinberger, E. Krüger, H. Dietrich, Geisenheim</i>	194
Fruchtsaft		Geschmacksprofile	
Authentizität der vollen Frucht <i>SIG Combibloc, Linnich</i>	30	Süßungssysteme auf Basis von Stevia <i>Döhler, Darmstadt</i>	282
Gesunde Getränke mit Geschmack <i>R-Biopharm AG, Darmstadt</i>	330	Getränkeentwickler	
Der AFG-Markt 2011: Rückblick und Ausblick <i>Vereinigung Alkoholfreie Getränke-Industrie e.V.</i>	499	Produktentwicklung in der AFG Industrie <i>Dr. Martin Ernst Haug, Esslingen</i>	482
Nachhaltige Verpackungen für Erfrischungsgetränke, Fruchtsäfte und Co. <i>Dr. Johann Overath</i>	371	Getränkeabfüller	
Fruchtfleisch		Erster einteiliger Hotfillverschluss im Mittleren Osten <i>Corvaglia Gruppe, Schweiz</i>	358
Authentizität der vollen Frucht <i>SIG Combibloc, Linnich</i>	30	Getränke-Bausteine	
Fruchtsaftindustrie		Fermentierte Getränke <i>Döhler, Darmstadt</i>	328
Fruchtsaft-Jahrestagung 2011	323	Getränkegrundstoffe	
Fruchtsaft-Jahrestagung		Global aufgestellt und für die Zukunft gerüstet <i>red</i>	285
Fruchtsaft-Jahrestagung 2011	323	Getränkeherstellung	
Fruchtsaftkonzentrat		Zukunftsorientierte Getränkeherstellung <i>Dipl.-Ing. Hermann Nortmann, Reinbek</i>	146
Saftige Neuigkeiten <i>Dipl.-Ing Rainer Junker, Christian Prinz, Dipl.-Ing. Sven Hagemann, Langenlonsheim</i>	178	Getränkelogistik	
Der Apfel ist wichtiger Umsatzträger <i>red</i>	240	Optimierte Getränkelogistik <i>Wolfgang Maul, Bad Vöslau</i>	17
Fruchtverarbeitung		Getränkemarkt	
Vom Consulting zur Realisierung einer modernen Produktionsanlage <i>Dipl.-Ing. Christoph Kurek, Neustadt</i>	66	Brau Beviale 2011: Bewegung im globalen Getränkemarkt Brau Beviale 2011: Bewegung im globalen Getränkemarkt (Teil II)	415 443
Fruchtwein		Getränketechnologie	
Klarer Aufwärtstrend für Apfel- und Fruchtweine <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	326	Brau Beviale 2011: 50 Jahre und kein bisschen leise <i>Nürnberg Messe GmbH</i>	498
Fruchtzellen		Getränkeverpackung	
Authentizität der vollen Frucht <i>SIG Combibloc, Linnich</i>	30	Der Markt für Verpackung boomt interpack 2011	148
Fruchtsaftproduktion		Getränkewirtschaft	
Produktion von Fruchtsäften und Nektaren in Deutschland gegenüber dem Vorjahr gesunken <i>Dr. Kai Kelch, Braunfels</i>	266	Anuga 2011	402
FSC-Siegel		Glasgebinde	
Eigenständige Recyclingquote für Getränkekartons <i>red</i>	360	Perfekte Reinigung, keine Aufkleber <i>GM Getränketechnik & Maschinenbau GmbH, Gera</i>	456
Füllerdesinfektion		Glasflasche	
Smarte Füllerdesinfektion <i>ProMinent Dosiertechnik, Heidelberg</i>	238	Generationswechsel <i>Ludwig Clüsserath, Michael Beisel, Bad Kreuznach</i>	438

STICHWORTVERZEICHNIS | FLÜSSIGES OBST 2011

Glasverpackung			
Nachhaltige Verpackungen für Erfrischungsgetränke, Fruchtsäfte und Co. <i>Dr. Johann Overath</i>	371		
Großbritannien			
Getränke: Ein Markt im Aufschwung <i>Ocean Spray Cranberries, Lakeville-Middleboro – USA</i>	114		
Grünalgen			
Wie steril ist steril? Biofilme und Aseptik <i>Dr.re.nat Constanze Messal, Groß Lüsewitz</i>	10		
GS1			
Effizienz via E-Business <i>GS1 Germany Köln</i>	228		
Streifen machen schlank <i>Dora Lanzinger, Köln</i>	140		
GTIN-Artikelnummer			
Streifen machen schlank <i>Dora Lanzinger, Köln</i>	140		
H			
HACCP			
Vom Karton-Abfüller zur PET-Fabrik <i>Sidel Holding + Technologie SA, Hüneberg</i>	460		
Handelsmarken			
Produktion von Fruchtsäften und Nektaren in Deutschland gegenüber dem Vorjahr gesunken <i>Dr. Kai Kelch, Braunfels</i>	266		
Handelsplattform			
Anuga 2011: Dynamische Messe sorgt für weltweite Geschäftsimpulse <i>Kölnmesse GmbH, Köln</i>	497		
Health Claims			
Getränke: Ein Markt im Aufschwung <i>Ocean Spray Cranberries, Lakeville-Middleboro – USA</i>	114		
Health-Claims-Verordnung			
Dürfen Energy Drinks überhaupt noch als "Energy Drinks" bezeichnet werden? <i>Dr. Florian Meyer, München</i>	356		
Heimische Früchte			
Neue Saftkonzepte aus Trendfrüchten <i>Inga Haubold, Heidelberg-Eppelheim</i>	354		
Heißfüllung			
Qualitätsunterschiede von naturtrübem Apfelsaft und Brombeerenektar nach Heißfüllung in Bag-in-Box und Glas <i>Prof. Dr. Frank Will; Bettina Fröhling; Michael Ludwig; Prof. Dr. Helmut Dietrich</i>	451		
Hilfsstoffe			
Verbrauch von Hilfsstoffen oder "Kleinvieh macht auch Mist" <i>Dipl. Kaufm. Thomas Schneider, Essen</i>	26		
Hochsilo			
Moderne Obstannahmestation mit schneller Entleerung <i>Wolfgang Ritter, Niefern-Öschelbronn</i>	14		
Hochspannungsimpulstechnologie			
Abstimmung von Zerkleinerungsgrad, Elektroporation und Entsaftungssystem auf die Saftausbeute von Apfel- und Karottensaft <i>Dipl.-Ing Matthias Schulz, Dipl.-Ing. Herry Jäger, Prof. Dr. Dipl.-Ing. Dietrich Knorr, Berlin</i>	222/268		
Hochwald-Sprudel			
Säulenpacker anstelle von Rundpackern <i>Till Beyer, Roßwein</i>	236		
Hotfill-Verschluss			
Erster einteiliger Hotfillverschluss im Mittleren Osten <i>Corvaglia Gruppe</i>	358		
Hygiene			
Smarte Füllerdeseinfektion <i>ProMinent Dosiertechnik, Heidelberg</i>	238		
Hygienevorschriften			
Europäische Gesetze und deren Einfluss auf die Messtechnik am Beispiel der EN 1935/2004 <i>Holger Schmidt, Weil am Rhein</i>	315		
Hygienic Design			
Generationswechsel <i>Ludwig Clüsserath; Michael Beisel Bad Kreuznach</i>	438		
I			
IAA			
Nutzfahrzeuge: Effizient – flexibel – zukunftssicher <i>Verband der Automobilindustrie e.V (VDA) Berlin</i>	29		
IFEU-Studie			
Verpackungssysteme auf dem Prüfstand <i>SIG Combiloc Linnich</i>	278		
Ingredients			
Global aufgestellt und für die Zukunft gerüstet <i>red</i>	285		
Inspektionstechnik			
Weniger ist manchmal mehr <i>Dipl.-Ing. Michael Horst, Göttingen</i>	68		
interpack			
Der Markt für Verpackung boomt interpack 2011 <i>Düsseldorf</i>	148		
Interreg IV			
Interreg IV Oberrhein C16 – "Erhalt traditioneller Obstsorten am Oberrhein" <i>Hertha Kerz, Hamburg</i>	394		
Interview			
Eigenständige Recyclingquote für Getränkekartons <i>red</i>	360		
Iprona AG			
Vom Consulting zur Realisierung einer modernen Produktionsanlage <i>Dipl.-Ing. Christoph Kurek, Neustadt</i>	66		
ISM Technologie			
Vielseitig einsetzbare Transmitter <i>Mettler Toledo GmbH, Gießen</i>	496		
J			
Jamnica			
Mit modernster Technik die Abwasserqualität verbessern <i>Alexander Ghazinuri, Berching</i>	280		
K			
Kaltaseptik			
Nur Qualität trägt Früchte <i>red</i>	54		
Karottensaft			
Abstimmung von Zerkleinerungsgrad, Elektroporation und Entsaftungssystem auf die Saftausbeute von Apfel- und Karottensaft <i>Dipl.-Ing Matthias Schulz, Dipl.-Ing. Herry Jäger, Dipl.-Ing. Pin Lu, Prof. Dr. Dipl.-Ing. Dietrich Knorr, Berlin</i>	268		
Kartonverpackung			
Authentizität der vollen Frucht <i>SIG Combibloc, Linnich</i>	30		
Eigenständige Recyclingquote für Getränkekartons <i>red</i>	360		
Kastenwaschmaschine			
Perfekte Reinigung, keine Aufkleber <i>GM Getränketechnik & Maschinenbau GmbH, Gera</i>	456		

Kellerei D.Stiefel			
Mit Apfelprester die Betriebskosten optimieren	318		
<i>Michael Geisinger, Niederhünigen–Schweiz</i>			
Kennzeichen			
Traditionsunternehmen setzt auf modernste Kennzeichnungstechnik	98		
<i>Bluhm, Rheinbreitbach</i>			
KHS-Füllsysteme			
Generationswechsel	438		
<i>Ludwig Clüsserath, Michael Beisel, Bad Kreuznach</i>			
Kläranlage			
Mit DecaDrain das Abwasser in den Griff bekommen	182		
<i>Rudolf Vogt, Vilsbiburg</i>			
Mit modernster Technik die Abwasserqualität verbessern	280		
<i>Alexander Ghazinuri, Berching</i>			
Klärung			
Saftige Neuigkeiten	178		
<i>Dipl.-Ing Rainer Junker, Christian Prinz, Dipl.-Ing. Sven Hagemann, Langenlonsheim</i>			
Kleinmoster			
Apfelsorten für die häusliche und erwerbsmäßige Verarbeitung	71		
<i>Prof. Dr. Manfred Fischer, Dresden</i>			
Klimaschutz			
Verpackungssysteme auf dem Prüfstand	278		
<i>SIG Combibloc, Linnich</i>			
Köln			
Anuga 2011	402		
Konjunktur			
Nutzfahrzeuge: Effizient – Flexibel – Zukunftssicher	29		
<i>Verband der Automobilindustrie e.V (VDA), Berlin</i>			
Konzentrat			
Vom Consulting zur Realisierung einer modernen Produktionsanlage	66		
<i>Dipl.-Ing. Christoph Kurek, Neustadt</i>			
Sensorische Beurteilung rearomatisierter Apfelsäfte	486		
<i>Katharina Koppmann, Dr. A. Quadt, K. Schork, Dr. J. Tretzel Darmstadt, Prof. Dr. I. Reiß-Baum, Fulda</i>			
Kosteneffizienz			
Anaerobetechnik zur Verbesserung der Energie- und Kosteneffizienz von Abwasseranlagen	310		
<i>Prof. Dr.-Ing. Karl-Heinz Rosenwinkel, Roland Lange, Hannover; Bernhard Hinken, Ludwig Irlenborn, Hennef/Sieg</i>			
Kürbissaft			
Kürbissaft: Eine natürliche Carotinoidquelle	60		
<i>Dr. M. Hey, Dr. C.D. Patz, M. Ludwig, Prof. Dr. H. Dietrich, D. Wilhelm, Geisenheim</i>			
L			
Lagerverwaltung			
Warehouse Management Systeme – Das Vitamin C der Lagerverwaltung	116		
<i>Dipl.-Logist. Tim Geißen, Dortmund</i>			
Lasertechnik			
Traditionsunternehmen setzt auf modernste Kennzeichnungstechnik	98		
<i>Bluhm, Rheinbreitbach</i>			
Weniger ist manchmal mehr	68		
<i>Dipl.-Ing. Michael Horst, Göttingen</i>			
Laugenaufbereitung			
Theoretische Betrachtung zur Aufbereitung von Reinigungslaugen(Teil II)	273		
<i>Nadine Renke, Zürich; PD Dr.-Ing. Harmut Evers, Dipl.-Ing. Karl-Ludwig Schenk Bad Kreuznach; Prof. Dr.-Ing. Uwe Grupa, Fulda</i>			
Lebensmittelsicherheit			
Gesunde Getränke mit Geschmack	330		
<i>R-Biopharm AG, Darmstadt</i>			
Lebensmittelsicherheit			
Vorfahrt für Lebensmittelsicherheit	403		
<i>GS1 Germany GmbH, Köln</i>			
Lebensmittelwirtschaft			
Regionalität aus Verbrauchersicht	458		
<i>DLG e.V., Frankfurt am Main</i>			
Leergut			
Optimierte Getränkelogistik	17		
<i>Wolfgang Maul, Bad Vibel</i>			
LEH			
Beitrag zur analytischen Charakterisierung und Bewertung von Smoothies	105		
<i>C. Reißaus, K. Weis, Frank Will, C.-D. Patz, Dietrich, Geisenheim</i>			
Leichtglas			
Nachhaltige Verpackungen für Erfrischungsgetränke, Fruchtsäfte und Co.	371		
<i>Dr. Johann Overath</i>			
Leitmesse			
Neues aus der internationalen Bio-Welt	198		
<i>red</i>			
Lifestyle-Produkte			
Fermentierte Getränke	328		
<i>Döhler, Darmstadt</i>			
Logistik			
Nutzfahrzeuge: Effizient – Flexibel – Zukunftssicher	29		
<i>Verband der Automobilindustrie e.V (VDA), Berlin</i>			
Branchensoftware für die Fruchtsaftindustrie	56		
<i>Rolf Jankow Nieder-Olm, Holger Behrens, Ettlingen</i>			
Warehouse Management Systeme – Das Vitamin C der Lagerverwaltung	116		
<i>Dipl.-Logist. Tim Geißen, Dortmund</i>			
Streifen machen schlank	140		
<i>Dora Lanzinger, Köln</i>			
Logistikoptimierung durch Prämienlohnsysteme	199		
<i>Lars Meier, Münster</i>			
Effizienz via E-Business	228		
<i>GS1 Germany, Köln</i>			
Der Apfel ist wichtiger Umsatzträger	240		
<i>red-lh</i>			
Brau Beviale 2011: 50 Jahre und kein bisschen leise	498		
<i>Nürnberg Messe GmbH</i>			
M			
Maische			
Abstimmung von Zerkleinerungsgrad, Elektroporation und Entsaftungssystem auf die Saftausbeute von Apfel- und Karottensaft	268		
<i>Dipl.-Ing Matthias Schulz, Dipl.-Ing. Henny Jäger, Prof. Dr. Dipl.-Ing. Dietrich Knorr, Berlin</i>			
Markengetränke			
Produktion von Fruchtsäften und Nektaren in Deutschland gegenüber dem Vorjahr gesunken	266		
<i>Dr. Kai Kelch, Braunfels</i>			
Marketing			
Dürfen Energy Drinks überhaupt noch als "Energy Drinks" bezeichnet werden?	356		
<i>Dr. Florian Meyer, München</i>			
Angriff auf den Zucker?	491		
<i>Mario Mirkovic, Dr. Christoph Willers, Düsseldorf</i>			
Märkte			
Getränke: Ein Markt im Aufschwung	114		
<i>Ocean Spray Cranberries, Lakeville-Middleboro – USA</i>			
Der Apfel ist wichtiger Umsatzträger	240		
<i>red</i>			

STICHWORTVERZEICHNIS | FLÜSSIGES OBST 2011

Klarer Aufwärtstrend für Apfel- und Fruchtweine <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	326	Fruchtsaft-Jahrestagung 2011	323
Fermentierte Getränke <i>Döhler, Darmstadt</i>	328	Nachhaltige Verpackungen für Erfrischungsgetränke, Fruchtsäfte und Co. <i>Dr. Johann Overath</i>	371
Anuga 2011	402	Nanotechnologie	
Angriff auf den Zucker? <i>Mario Mirkovic, Dr. Christoph Willers, Düsseldorf</i>	491	Einsatz von Nanotechnologien bei Verpackungen <i>Thomas Hilche, Bonn</i>	454
Brau Beviale 2011: 50 Jahre und kein bisschen leise <i>Nürnberg Messe GmbH</i>	498	Naturbelassenheit	
Masafi		Authentizität der vollen Frucht <i>SIG Combiloc, Linnich</i>	30
Erster einteiliger Hotfillverschluss im Mittleren Osten <i>Corvaglia Gruppe, Schweiz</i>	358	NCS-Produkte	
Maschinensteuerung		Verpackungssysteme auf dem Prüfstand <i>SIG Combibloc, Linnich</i>	278
Mehr Sicherheit beim Abfüllen <i>Manfred Fürsattel, Nürnberg</i>	20	Nektar	
MDE-System		Produktion von Fruchtsäften und Nektaren in Deutschland gegenüber dem Vorjahr gesunken <i>Dr. Kai Kelch, Braunfels</i>	266
Optimierte Getränkelogistik <i>Wolfgang Maul, Bad Vibel</i>	17	Nürnberg	
Membranfiltration		Neues aus der internationalen Bio-Welt <i>red</i>	198
Theoretische Betrachtung zur Aufbereitung von Reinigungslaugen (Teil II) <i>Nadine Renke, Zürich; PD Dr.-Ing. Harmut Evers, Dipl.-Ing. Karl-Ludwig Schenk, Bad Kreuznach; Prof. Dr.-Ing. Uwe Grupa, Fulda</i>	273	Brau Beviale 2011: Bewegung im globalen Getränkemarkt	415
Mehrweg		Brau Beviale 2011: Bewegung im globalen Getränkemarkt (Teil II)	443
Theoretische Betrachtung zur Aufbereitung von Reinigungslaugen <i>Nadine Renke, Zürich; PD Dr.-Ing. Harmut Evers, Dipl.-Ing. Karl-Ludwig Schenk, Bad Kreuznach; Prof. Dr.-Ing. Uwe Grupa, Fulda</i>	230	Nutzfahrzeuge	
Messen		Nutzfahrzeuge: Effizient – Flexibel – Zukunftssicher <i>Verband der Automobilindustrie e.V (VDA), Berlin</i>	29
Nutzfahrzeuge: Effizient – Flexibel – Zukunftssicher <i>Verband der Automobilindustrie e.V (VDA), Berlin</i>	29	O	
Messevorbericht		Obstanbau	
Brau Beviale 2011: Bewegung im globalen Getränkemarkt	415	Interreg IV Oberrhein C16 – "Erhalt traditioneller Obstsorten am Oberrhein" <i>Hertha Kerz, Hamburg</i>	394
Brau Beviale 2011: Bewegung im globalen Getränkemarkt (Teil II)	443	Obstannahmesystem	
Der Markt für Verpackung boomt – interpack 2011 <i>Düsseldorf</i>	148	Moderne Obstannahmestation mit schneller Entleerung <i>Wolfgang Ritter, Niefern-Öschelbronn</i>	14
Messtechnik		Obstsorten	
Europäische Gesetze und deren Einfluss auf die Messtechnik am Beispiel der EN 1935/2004 <i>Holger Schmidt, Weil am Rhein</i>	315	Interreg IV Oberrhein C16 – "Erhalt traditioneller Obstsorten am Oberrhein" <i>Hertha Kerz, Hamburg</i>	394
Vielseitig einsetzbare Transmitter <i>Mettler Toledo GmbH, Gießen</i>	496	Ocean Spray	
Mikroorganismen		Getränke: Ein Markt im Aufschwung <i>Ocean Spray Cranberries, Lakeville-Middleboro – USA</i>	114
Gesunde Getränke mit Geschmack <i>R-Biopharm AG, Darmstadt</i>	330	Ökobilanz	
Mineralwasser		Verpackungssysteme auf dem Prüfstand <i>SIG Combibloc Linnich</i>	278
Mit modernster Technik die Abwasserqualität verbessern <i>Alexander Ghazinuri, Berching</i>	280	Optimierung	
Der AFG-Markt 2011: Rückblick und Ausblick <i>Vereinigung Alkoholfreie Getränke-Industrie e.V.</i>	499	Verbrauch von Hilfsstoffen oder "Kleinvieh macht auch Mist" <i>Dipl. Kaufm. Thomas Schneider, Essen</i>	26
Mitarbeitermotivation		Organoleptik	
Logistiko Optimierung durch Prämienlohnsysteme <i>Lars Meier, Münster</i>	199	Datensammlung zur Bestimmung von Beurteilungskriterien für die Rearomatisierung von Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat <i>Arbeitsgruppe "Aromastoffe" (Dr. Harald Hahn) Sigmaringen; Arbeitsgruppe "Fruchtsaft und fruchtsafthaltige Getränke" (Dr. Veciz Ara, Chelab) Hemmingen</i>	404
Mitgliederversammlung		Ozon	
Fruchtsaft-Jahrestagung 2011	323	Smarte Füllendesinfektion <i>ProMinent Dosiertechnik Heidelberg</i>	238
Mostapfelanbau		P	
Sorten und Unterlagen für den intensiven Mostapfelanbau <i>Dr. Rolf Horing Schwerin, Michael Paul, Schwewchow</i>	186	Packmittel	
N		Der Markt für Verpackung boomt – interpack 2011	148
Nachhaltigkeit		Packtulpe	
Zukunftsorientierte Getränkeherstellung <i>Dipl.-Ing. Hermann Nortmann, Reinbek</i>	146	Säulenpacker anstelle von Rundpackern <i>Till Beyer, Roßwein</i>	236
		Palettentechnologie	
		Neuer Wärmeübertrager kombiniert Platten- und Röhrentechnologie <i>Alfa Laval Mid Europe GmbH</i>	495

Pepsi Co			
Drei große Unternehmen dominieren den russischen Saftmarkt <i>Dr. Andreas Schwierz</i>	283		
Personalkosten			
Logistikoftware durch Prämienlohnsysteme <i>Lars Meier, Münster</i>	199		
PET-Flaschen			
PET Verschlüsse für die Getränkeabfüllende Industrie <i>Bericap GmbH & Co. KG, Budenheim</i>	398		
Einsatz von Nanotechnologien bei Verpackungen <i>Thomas Hilche, Bonn</i>	454		
Perfekte Reinigung, keine Aufkleber <i>GM Getränketechnik & Maschinenbau GmbH, Gera</i>	456		
PET-Gebinde			
Vom Karton-Abfüller zur PET-Fabrik <i>Sidel Holding + Technologie SA, Hüneberg</i>	460		
PET-Hotfill			
PET Verschlüsse für die Getränkeabfüllende Industrie <i>Bericap GmbH & Co. KG, Budenheim</i>	398		
PET-Linie			
Nur Qualität trägt Früchte <i>red</i>	54		
Pfandclearing			
Streifen machen schlank <i>Dora Lanzinger, Köln</i>	140		
Plasma Prozess			
Einsatz von Nanotechnologien bei Verpackungen <i>Thomas Hilche, Bonn</i>	454		
Point of Sales			
Mit neuer Schrumpftunneltechnik die Verpackungsqualität steigern <i>Werner Ageling, Werner Oster, Kleve</i>	142		
Polyphenole			
Chemische Zusammensetzung authentischer Beerenobstsäfte unter Berücksichtigung der phenolischen Antioxidantien <i>C. Thielen, C.-D. Patz, F. Will, J. Zacharias, A. Giehl, A. Rheinberger, E. Krüger, H. Dietrich, Geisenheim</i>	194		
Abstimmung von Zerkleinerungsgrad, Elektroporation und Entsaftungssystem auf die Saftausbeute von Apfel- und Karottensaft <i>Dipl.-Ing Matthias Schulz, Dipl.-Ing. Hery Jäger, Prof. Dr. Dipl.-Ing. Dietrich Knorr, Berlin</i>	222		
Prämienlohnsystem			
Logistikoftware durch Prämienlohnsysteme <i>Lars Meier, Münster</i>	199		
Produktentwicklung			
Kürbissaft: Eine natürliche Carotinoidquelle <i>Dr. M. Hey, Dr. C.D. Patz, M. Ludwig, Prof. Dr. H. Dietrich, D. Wilhelm, Geisenheim</i>	60		
Getränke: Ein Markt im Aufschwung <i>Ocean Spray Cranberries, Lakeville-Middleboro – USA</i>	114		
Neue Saftkonzepte aus Trendfrüchten <i>Inga Haubold, Heidelberg-Eppelheim</i>	354		
Produktentwicklung in der AfG Industrie <i>Dr. Martin Ernst Haug, Esslingen</i>	482		
Angriff auf den Zucker? <i>Mario Mirkovic, Dr. Christoph Willers, Düsseldorf</i>	491		
Produktionsrückstände			
Produktionsrückstände sicher entfernen <i>Alfons Abels-Rümping, Bad Kreuznach</i>	320		
Produktkennzeichnung			
Dürfen Energy Drinks überhaupt noch als "Energy Drinks" bezeichnet werden? <i>Dr. Florian Meyer, München</i>	356		
Produktsicherheit			
Intelligente Verpackungen: Frischdedektive inklusive <i>red</i>			138
Prognosfruit			
Durchschnittliche EU-Apfelernte erwartet <i>Helwig Schwartau, Bonn</i>			368
Prozessautomatisierung			
Europäische Gesetze und deren Einfluss auf die Messtechnik am Beispiel der EN 1935/2004 <i>Holger Schmidt, Weil am Rhein</i>			315
Pumpe			
Mit DecaDrain das Abwasser in den Griff bekommen <i>Rudolf Vogt, Vilsbiburg</i>			182
PureCircle			
Süßungssysteme auf Basis von Stevia <i>Döhler, Darmstadt</i>			282
Q			
Qualität			
Qualitätsunterschiede von naturtrübem Apfelsaft und Brombeerenektar nach Heißfüllung in Bag-in-Box und Glas <i>Prof. Dr. Frank Will, Bettina Fröhling, Michael Ludwig, Prof. Dr. Helmut Dietrich</i>			451
Qualitätssicherung			
Weniger ist manchmal mehr <i>Dipl.-Ing. Michael Horst, Göttingen</i>			68
Theoretische Betrachtung zur Aufbereitung von Reinigungs-laugen (Teil II) <i>Nadine Renke, Zürich; PD Dr.-Ing. Harmut Evers, Dipl.-Ing. Karl-Ludwig Schenk Bad Kreuznach; Prof. Dr.-Ing. Uwe Grupa, Fulda</i>			273
Gesunde Getränke mit Geschmack <i>R-Biopharm AG, Darmstadt</i>			330
R			
Rearomatisierung			
Datensammlung zur Bestimmung von Beurteilungskriterien für die Rearomatisierung von Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat <i>Arbeitsgruppe "Aromastoffe" (Dr. Harald Hahn) Sigmaringen; Arbeitsgruppe "Fruchtsaft und fruchtsaft-haltige Getränke" (Dr. Veciz Ara, Chelab) Hemmingen</i>			404
Sensorische Beurteilung rearomatisierter Apfelsäfte <i>Katharina Koppmann, Dr. A. Quadt, K. Schork, Dr. J. Tretzel, Darmstadt; Prof. Dr. I. Seiß-Baum, Fulda</i>			486
Recht			
Dürfen Energy Drinks überhaupt noch als "Energy Drinks" bezeichnet werden? <i>Dr. Florian Meyer, München</i>			356
Recycling			
Nachhaltige Verpackungen für Erfrischungsgetränke, Fruchtsäfte und Co <i>Dr. Johann Overath</i>			371
Recyclingquote			
Eigenständige Recyclingquote für Getränkekartons <i>red</i>			360
Regionalität			
Regionalität aus Verbrauchersicht <i>DLG e.V., Frankfurt am Main</i>			458
Reinigungslaugen			
Theoretische Betrachtung zur Aufbereitung von Reinigungs-laugen <i>Nadine Renke, Zürich; PD Dr.-Ing. Harmut Evers, Dipl.-Ing. Karl-Ludwig Schenk Bad Kreuznach; Prof. Dr.-Ing. Uwe Grupa, Fulda</i>			230
Theoretische Betrachtung zur Aufbereitung von Reinigungs-laugen (Teil II) <i>Nadine Renke, Zürich; PD Dr.-Ing. Harmut Evers, Dipl.-Ing. Karl-Ludwig Schenk Bad Kreuznach; Prof. Dr.-Ing. Uwe Grupa, Fulda</i>			273

STICHWORTVERZEICHNIS | FLÜSSIGES OBST 2011

Reinigungsmaschinen		
Perfekte Reinigung, keine Aufkleber	456	
<i>GM Getränketechnik & Maschinenbau GmbH, Gera</i>		
Reinigungstechnik		
Produktionrückstände sicher entfernen	320	
<i>Alfons Abels-Rümping, Bad Kreuznach</i>		
Ressourcen		
Zukunftsorientierte Getränkeherstellung	146	
<i>Dipl.-Ing. Hermann Nortmann, Reinbek</i>		
RFID		
Intelligente Verpackungen: Frischdedektive inklusive	138	
<i>red</i>		
Röhrentechnologie		
Neuer Wärmeübertrager kombiniert Platten- und Röhrentechnologie	495	
<i>Alfa Laval Mid Europe GmbH</i>		
Rohware		
Kürbissaft: Eine natürliche Carotinoidquelle	60	
<i>Dr. M. Hey, Dr. C.D. Patz, M. Ludwig, Prof. Dr. H. Dietrich, D. Wilhelm, Geisenheim</i>		
Ansätze zur Verbesserung der Ernteschätzung im Streuobstbau	100	
<i>Dr. Wilhelm Ellinger, Meckenheim</i>		
Der Apfel ist wichtiger Umsatzträger	240	
<i>red</i>		
Brau Beviale 2011: 50 Jahre und kein bisschen leise	498	
<i>Nürnberg Messe GmbH</i>		
RSK		
Chemische Zusammensetzung authentischer Beerenobstsäfte unter Berücksichtigung der phenolischen Antioxidantien	194	
<i>C. Thielen, C.-D. Patz, F. Will, J.Zacharias, A. Giehl, A. Rheinberger, E. Krüger, H.Dietrich, Geisenheim</i>		
Rückverfolgbarkeit		
Branchensoftware für die Fruchtsaftindustrie	56	
<i>Rolf Jankow, Nieder-Olm; Holger Behrens, Ettlingen</i>		
Vorfahrt für Lebensmittelsicherheit	403	
<i>GS1 Germany GmbH, Köln</i>		
Intelligente Verpackungen: Frischdedektive inklusive	138	
<i>red</i>		
Rundpacker		
Säulenpacker anstelle von Rundpackern	236	
<i>Till Beyer, Roßwein</i>		
Russland		
Drei große Unternehmen dominieren den russischen Saftmarkt	283	
<i>Dr. Andreas Schwierz</i>		
R		
Saftausbeute		
Abstimmung von Zerkleinerungsgrad, Elektroporation und Entsaftungssystem auf die Saftausbeute von Apfel- und Karottensaft	222	
<i>Dipl.-Ing Matthias Schulz, Dipl.-Ing. Hery Jäger, Prof. Dr. Dipl.-Ing. Dietrich Knorr, Berlin</i>		
Saftkonzepte		
Neue Saftkonzepte aus Trendfrüchten	354	
<i>Inga Haubold, Heidelberg-Eppelheim</i>		
Saftmarkt		
Drei große Unternehmen dominieren den russischen Saftmarkt	283	
<i>Dr. Andreas Schwierz</i>		
Neue Saftkonzepte aus Trendfrüchten	354	
<i>Inga Haubold, Heidelberg-Eppelheim</i>		
Produktion von Fruchtsäften und Nektaren in Deutschland gegenüber dem Vorjahr gesunken	266	
<i>Dr. Kai Kelch, Braunfels</i>		
Säulenpacker		
Säulenpacker anstelle von Rundpackern	236	
<i>Till Beyer, Roßwein</i>		
Säuregehalte		
Sorten und Unterlagen für den intensiven Mostapfelanbau	186	
<i>Dr. Rolf Horing, Schwerin; Michael Paul Schwechow</i>		
Schorfbefall		
Sorten und Unterlagen für den intensiven Mostapfelanbau	186	
<i>Dr. Rolf Horing, Schwerin; Michael Paul Schwechow</i>		
Schrumpftunnel		
Mit neuer Schrumpftunneltechnik die Verpackungsqualität steigern	142	
<i>Werner Ageling, Werner Oster, Kleve</i>		
Scuffing		
Theoretische Betrachtung zur Aufbereitung von Reinigungslaugen	230	
<i>Nadine Renke, Zürich; PD Dr.-Ing. Harmut Evers, Dipl.-Ing. Karl-Ludwig Schenk Bad Kreuznach; Prof. Dr.-Ing. Uwe Grupa, Fulda</i>		
Sensoren		
Europäische Gesetze und deren Einfluss auf die Messtechnik am Beispiel der EN 1935/2004	315	
<i>Holger Schmidt, Weil am Rhein</i>		
Vielseitig einsetzbare Transmitter	496	
<i>Mettler Toledo GmbH, Gießen</i>		
Sensorik		
Datensammlung zur Bestimmung von Beurteilungskriterien für die Rearomatisierung von Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat	404	
<i>Arbeitsgruppe "Aromastoffe" (Dr. Harald Hahn) Sigmaringen; Arbeitsgruppe "Fruchtsaft und fruchtsafthaltige Getränke" (Dr. Veciz Ara, Chelab) Hemmingen</i>		
Qualitätsunterschiede von naturtrübem Apfelsaft und Brombeernektar nach Heißfüllung in Bag-in-Box und Glas	451	
<i>Prof. Dr. Frank Will, Bettina Fröhling, Michael Ludwig, Prof. Dr. Helmut Dietrich</i>		
Sensorische Beurteilung rearomatisierter Apfelsäfte	486	
<i>Katharina Koppmann, Dr. A. Quadt, K. Schork, Dr. J. Tretzel, Darmstadt; Prof. Dr. I. Seiß-Baum, Fulda</i>		
SGF		
Fruchtsaft-Jahrestagung 2011	323	
Shrinkpack		
Mit neuer Schrumpftunneltechnik die Verpackungsqualität steigern	142	
<i>Werner Ageling, Werner Oster, Kleve</i>		
Smoothies		
Beitrag zur analytischen Charakterisierung und Bewertung von Smoothies	105	
<i>C. Reißaus, K. Weis, Frank Will, C.-D. Patz, Dietrich, Geisenheim</i>		
Softdrinks		
Mit modernster Technik die Abwasserqualität verbessern	280	
<i>Alexander Ghazinuri, Berching</i>		
Software		
Branchensoftware für die Fruchtsaftindustrie	56	
<i>Rolf Jankow, Nieder-Olm; Holger Behrens, Ettlingen</i>		
Sokopol		
Vom Karton-Abfüller zur PET-Fabrik	460	
<i>Sidel Holding + Technologie SA, Hüneberg</i>		
Stabilisierung		
Saftige Neuigkeiten	178	
<i>Dipl.-Ing Rainer Junker, Christian Prinz, Dipl.-Ing. Sven Hagemann, Langenlonsheim</i>		
Stage-Gate Prozess		
Produktentwicklung in der AfG Industrie	482	
<i>Dr. Martin Ernst Haug, Esslingen</i>		
Standbodenbeutel		
Global aufgestellt und für die Zukunft gerüstet	285	
<i>red</i>		

Starkverschutzerzuschlag			
Mit DecaDrain das Abwasser in den Griff bekommen <i>Rudolf Vogt, Vilsbiburg</i>	182	Trockenteil Säulenpacker anstelle von Rundpackern <i>Till Beyer, Roßwein</i>	236
Stevia		U	
Angriff auf den Zucker? <i>Mario Mirkovic, Dr. Christoph Willers, Düsseldorf</i>	491	Unternehmenskultur	
Süßungssysteme auf Basis von Stevia <i>Döhler, Darmstadt</i>	282	Wissensmanagement im Spannungsfeld zwischen Fachkräftemangel und Innovationsdruck <i>Matthias Nolden, Jüchen</i>	362
Streuobst		V	
Apfelsorten für die häusliche und erwerbsmäßige Verarbeitung <i>Prof. Dr. Manfred Fischer, Dresden</i>	71	VdF	
Interreg IV Oberhein C16 – "Erhalt traditioneller Obstsorten am Oberhein" <i>Hertha Kerz, Hamburg</i>	394	Fruchtsaft-Jahrestagung 2011 <i>Der AFG-Markt 2011: Rückblick und Ausblick</i>	323 499
Streuobstbau		Vereinigung Alkoholfreie Getränke-Industrie e.V. <i>VdFw-Mitgliederversammlung</i>	
Ansätze zur Verbesserung der Ernteschätzung im Streuobstbau <i>Dr. Wilhelm Ellinger, Meckenheim</i>	100	Klarer Aufwärtstrend für Apfel- und Fruchtweine <i>Anke Gebhardt-Pielen, Bonn</i>	326
Strichcode		VDM	
Vorfahrt für Lebensmittelsicherheit <i>GS1 Germany GmbH, Köln</i>	403	Der AFG-Markt 2011: Rückblick und Ausblick <i>Vereinigung Alkoholfreie Getränke-Industrie e.V.</i>	499
Stute		Veranstaltung	
Nur Qualität trägt Früchte <i>red</i>	54	Durchschnittliche EU-Apfelernte erwartet <i>Helwig Schwartau, Bonn</i>	368
Supply Chain		Verbraucherstudie	
Branchensoftware für die Fruchtsaftindustrie <i>Rolf Jankow, Nieder-Olm; Holger Behrens, Ettlingen</i>	56	Regionalität aus Verbrauchersicht <i>DLG e.V., Frankfurt am Main</i>	458
Süßungsmittel		Verbrauchsprüfung	
Angriff auf den Zucker? <i>Mario Mirkovic, Dr. Christoph Willers, Düsseldorf</i>	491	Verbrauch von Hilfsstoffen oder "Kleinvieh macht auch Mist" <i>Dipl. Kaufm. Thomas Schneider, Essen</i>	26
Süßungssysteme		Verpackung	
Süßungssysteme auf Basis von Stevia <i>Döhler, Darmstadt</i>	282	Nur Qualität trägt Früchte <i>red</i>	54
T		Intelligente Verpackungen: Frischdedektive inklusive <i>red</i>	138
Tanklager		Mit neuer Schrumpftunneltechnik die Verpackungsqualität steigern <i>Werner Ageling, Werner Oster, Kleve</i>	142
Vom Consulting zur Realisierung einer modernen Produktionsanlage <i>Dipl.-Ing. Christoph Kurek, Neustadt</i>	66	Säulenpacker anstelle von Rundpackern <i>Till Beyer, Roßwein</i>	236
TEAC-Wert		Vom Karton-Abfüller zur PET-Fabrik <i>Sidel Holding + Technologie SA, Hüneberg</i>	460
Beitrag zur analytischen Charakterisierung und Bewertung von Smoothies <i>C. Reißaus, K. Weis, Frank Will, C.-D. Patz, Dietrich, Geisenheim</i>	105	Verpackungsmaschinen	
Technologietrends		Der Markt für Verpackung boomt – interpack 2011 <i>Düsseldorf</i>	148
Brau Beviale 2011: Bewegung im globalen Getränkemarkt	415	Verpackungssysteme	
Brau Beviale 2011: Bewegung im globalen Getränkemarkt (Teil II)	443	Verpackungssysteme auf dem Prüfstand <i>SIG Combibloc, Linnich</i>	278
Tintenversorgung		PET Verschlüsse für die getränkeabfüllende Industrie <i>Bericap GmbH & Co. KG, Budenheim</i>	398
Traditionsunternehmen setzt auf modernste Kennzeichnungstechnik <i>Bluhm, Rheinbreitbach</i>	98	Einsatz von Nanotechnologien bei Verpackungen <i>Thomas Hilche, Bonn</i>	454
Torque-Motoren		Verschlüsse	
Generationswechsel <i>Ludwig Clüsserath, Michael Beisel, Bad Kreuznach</i>	438	PET Verschlüsse für die getränkeabfüllende Industrie <i>Bericap GmbH & Co. KG, Budenheim</i>	398
Transmitter		Vitamingehalt	
Vielseitig einsetzbare Transmitter <i>Mettler Toledo GmbH, Gießen</i>	496	Gesunde Getränke mit Geschmack <i>R-Biopharm AG, Darmstadt</i>	330
Trester		VLT FlexConcept	
Kürbissaft: Eine natürliche Carotinoidquelle <i>Dr. M. Hey, Dr. C.D. Patz, M. Ludwig, Prof. Dr. H. Dietrich, D. Wilhelm, Geisenheim</i>	60	Hohe Energieeffizienz senkt Betriebskosten <i>Hannes Leichtfried, Offenbach</i>	23
Trester-Trocknung			
Mit Apfeltrester die Betriebskosten optimieren <i>Michael Geisinger, Niederhünningen, Schweiz</i>	318		
Tribloc Isotronic			
Mehr Sicherheit beim Abfüllen <i>Manfred Fürsattel, Nürnberg</i>	20		

STICHWORTVERZEICHNIS | FLÜSSIGES OBST 2011

Vollkastenkontrolle
Weniger ist manchmal mehr 68
Dipl.-Ing. Michael Horst, Göttingen

Vöslauer Mineralbrunnen
Perfekte Reinigung, keine Aufkleber 456
GM Getränketechnik & Maschinenbau GmbH, Gera

W

wafg
Der AFG-Markt 2011: Rückblick und Ausblick 499
Vereinigung Alkoholfreie Getränke-Industrie e.V.

Warehouse Management Systeme
Warehouse Management Systeme – Das Vitamin C der Lagerverwaltung 116
Dipl.-Logist. Tim Geißen, Dortmund

Warenrückruf
Vorfahrt für Lebensmittelsicherheit 403
GS1 Germany GmbH, Köln

Warenwirtschaft
Optimierte Getränkelogistik 17
Wolfgang Maul, Bad Vöslau

Wärmeübertrager
Neuer Wärmeübertrager kombiniert Platten- und Röhrentechnologie 495
Alfa Laval Mid Europe GmbH

Wasseraufbereitung
Smarte Füllendesinfektion 238
ProMinent Dosiertechnik, Heidelberg

Wertstofftonne
Eigenständige Recyclingquote für Getränkekartons 360
red

Wild-Jubiläum
Global aufgestellt und für die Zukunft gerüstet 285
red

Wimm-Bill-Dann
Drei große Unternehmen dominieren den russischen Saftmarkt 283
Dr. Andreas Schwierz

Wissensmanagement
Wissensmanagement im Spannungsfeld zwischen 362
Fachkräftemangel und Innovationsdruck
Matthias Nolden, Jüchen

Z

Zellaufschluss
Abstimmung von Zerkleinerungsgrad, Elektroporation und 222/268
Entsaftungssystem auf die Saftausbeute von Apfel- und Karottensaft
*Dipl.-Ing. Matthias Schulz, Dipl.-Ing. Henny Jäger,
Prof. Dr. Dipl.-Ing. Dietrich Knorr, Berlin*

Zucker
Angriff auf den Zucker? 491
Mario Mirkovic, Dr. Christoph Willers, Düsseldorf

Verzeichnis nach Autoren

A

Produktionrückstände sicher entfernen 320
Abels-Rümping, Alfons, Bad Kreuznach
Mit neuer Schrumpftunneltechnik die Verpackungsqualität steigern 142
Ageling, Werner, Kleve

B

Generationswechsel 438
Beisel, Michael, Bad Kreuznach
Säulenpacker anstelle von Rundpackern 236
Beyer, Till, Roßwein

C

Datensammlung zur Bestimmung von Beurteilungskriterien für die 404
Rearomatisierung von Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat
*Chelab, Veciz Ara, Dr., (Arbeitsgruppe "Fruchtsaft und fruchtsafthaltige
Getränke"), Hemmingen*
Generationswechsel 438
Clüsserath, Ludwig, Bad Kreuznach

D

Kürbissaft: Eine natürliche Carotinoidquelle 60
Beitrag zur analytischen Charakterisierung und Bewertung von Smoothies 105
Chemische Zusammensetzung authentischer Beerenobstsäfte 197
unter Berücksichtigung der phenolischen Antioxidantien
Qualitätsunterschiede von naturtrübem Apfelsaft und 451
Brombeernektar nach Heißfüllung in Bag-in-Box und Glas
Dietrich, Helmut, Prof. Dr., Forschungsanstalt Geisenheim

E

Ansätze zur Verbesserung der Ernteschätzung im Streuobstbau 100
Ellinger, Wilhelm, Dr., Meckenheim
Theoretische Betrachtung zur Aufbereitung von Reinigungsлаugen 230
Evers, Harmut, PD Dr.-Ing., Bad Kreuznach

F

Apfelsorten für die häusliche und erwerbsmäßige Verarbeitung 71
Fischer, Manfred, Prof. Dr., Dresden
Qualitätsunterschiede von naturtrübem Apfelsaft und 451
Brombeernektar nach Heißfüllung in Bag-in-Box und Glas
Fröhling, Bettina, Forschungsanstalt Geisenheim
Mehr Sicherheit beim Abfüllen 20
Fürsattel, Manfred, Nürnberg

G

Klarer Aufwärtstrend für Apfel- und Fruchtweine 326
Gebhardt-Pielen, Anke, Bonn
Mit Apfeltrester die Betriebskosten optimieren 318
Geisinger, Michael, Niederhünigen Schweiz
Warehouse Management Systeme – Das Vitamin C der Lagerverwaltung 116
Geißen, Tim, Dipl.-Logist., Dortmund
Mit modernster Technik die Abwasserqualität verbessern 280
Ghazinuri, Alexander, Berching
Chemische Zusammensetzung authentischer Beerenobstsäfte 194
unter Berücksichtigung der phenolischen Antioxidantien
Giehl, A., Forschungsanstalt Geisenheim
Theoretische Betrachtung zur Aufbereitung von Reinigungsлаugen 230
Grupa, Uwe, Prof. Dr.-Ing., Fulda

H

Saftige Neuigkeiten 178
Hagemann, Sven, Dipl.-Ing., Langenlonsheim
Datensammlung zur Bestimmung von Beurteilungskriterien für die 404
Rearomatisierung von Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat
Hahn, Harald, Dr., (Arbeitsgruppe "Aromastoffe"), Sigmaringen
Neue Saftkonzepte aus Trendfrüchten 354
Haubold, Inga, Heidelberg-Eppelheim

Produktentwicklung in der AfG Industrie <i>Haug, Martin Ernst, Dr., Esslingen</i>	482	L	
Kürbissaft: Eine natürliche Carotinoidquelle <i>Hey, Mirjam, Dr., Forschungsanstalt Geisenheim</i>	60		Anaerobtechnik zur Verbesserung der Energie- und Kosteneffizienz von Abwasseranlagen 310
Einsatz von Nanotechnologien bei Verpackungen <i>Hilche, Thomas, Bonn</i>	454		<i>Lange, Roland, Hannover</i>
Anaerobtechnik zur Verbesserung der Energie- und Kosteneffizienz von Abwasseranlagen <i>Hinken, Bernhard, Hennef/Sieg</i>	310		Streifen machen schlank 140 <i>Lanzinger, Dora, Köln</i>
Sorten und Unterlagen für den intensiven Mostapfelanbau <i>Horing, Rolf, Dr., Schwerin</i>	186		Hohe Energieeffizienz senkt Betriebskosten 23 <i>Leichtfried, Hannes, Offenbach</i>
Weniger ist manchmal mehr <i>Horst, Michael, Dipl.-Ing., Göttingen</i>	68		Kürbissaft: Eine natürliche Carotinoidquelle 60 Qualitätsunterschiede von naturtrübem Apfelsaft und Brombeernektar nach Heißfüllung in Bag-in-Box und Glas 451 <i>Ludwig, Michael, Dipl.-Ing., Forschungsanstalt Geisenheim</i>
I		M	
Anaerobtechnik zur Verbesserung der Energie- und Kosteneffizienz von Abwasseranlagen <i>Irlenborn, Ludwig, Hennef/Sieg</i>			Optimierte Getränkelogistik 17 <i>Maul, Wolfgang, Bad Vibel</i>
J			Logistikoptimierung durch Prämienlohnsysteme 199 <i>Meier, Lars, Münster</i>
Abstimmung von Zerkleinerungsgrad, Elektroporation und Entsaftungssystem auf die Saftausbeute von Apfel- und Karottensaft <i>Jäger, Hemy, Dipl.-Ing., Berlin</i>	222, 268		Wie steril ist steril? Biofilme und Aseptik 10 <i>Messal, Constanze, Dr.re.nat, Groß Lüsewitz</i>
Branchensoftware für die Fruchtsaftindustrie <i>Jankow, Rolf, Nieder-Olm, Holger Behrens Ettlingen</i>	56		Dürfen Energy Drinks überhaupt noch als "Energy Drinks" bezeichnet werden? 356 <i>Meyer, Florian, Dr., München</i>
Saftige Neuigkeiten <i>Junker, Rainer, Dipl.-Ing, Langenlonsheim</i>	178		Angriff auf den Zucker? 491 <i>Mirkovic, Mario, Düsseldorf</i>
K		N	
Produktion von Fruchtsäften und Nektaren in Deutschland gegenüber dem Vorjahr gesunken <i>Kelch, Kai, Dr., Braunfels</i>	266		Wissensmanagement im Spannungsfeld zwischen Fachkräftemangel und Innovationsdruck 362 <i>Nolden, Matthias, Jüchen</i>
Interreg IV Oberrhein C16 – "Erhalt traditioneller Obstsorten am Oberrhein" <i>Kerz, Hertha, Hamburg</i>	394		Zukunftsorientierte Getränkeherstellung 146 <i>Nortmann, Hermann, Dipl.-Ing., Reinbek</i>
Abstimmung von Zerkleinerungsgrad, Elektroporation und Entsaftungssystem auf die Saftausbeute von Apfel- und Karottensaft <i>Knorr, Dietrich, Prof. Dr. Dipl.-Ing., Berlin</i>	222, 268	O	
Sensorische Beurteilung rearomatisierter Apfelsäfte <i>Koppmann, Katharina, Darmstadt Prof. Dr. I. Seiß-Baum Fulda</i>	486		Mit neuer Schrumpftunneltechnik die Verpackungsqualität steigern 142 <i>Oster, Werner, Kleve</i>
Chemische Zusammensetzung authentischer Beerenobstsäfte unter Berücksichtigung der phenolischen Antioxidantien <i>Krüger, Erika, Dr., Forschungsanstalt Geisenheim</i>	196		Nachhaltige Verpackungen für Erfrischungsgetränke, Fruchtsäfte und Co. 371 <i>Overath, Johann, Dr.</i>
Vom Consulting zur Realisierung einer modernen Produktionsanlage <i>Kurek, Christoph, Dipl.-Ing., Neustadt</i>	66	P	
			Kürbissaft: Eine natürliche Carotinoidquelle 60 Chemische Zusammensetzung authentischer Beerenobstsäfte unter Berücksichtigung der phenolischen Antioxidantien 194 <i>Patz, Claus-Dieter, Dr., Forschungsanstalt Geisenheim</i>
			Sorten und Unterlagen für den intensiven Mostapfelanbau 186 <i>Paul, Michael, Schwechow</i>

Wir geben Nachrichten ein Gesicht:



Impressum

Februar 2012, Jahrgang 79

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

marco.brennich@confructa-medien.com

Freier Mitarbeiter:

Lothar Hoffmann: +49 (0) 6104 789674

lothar.hoffmann@confructa-medien.com

Anzeigenverkauf/-disposition:

Cornelia Hebbe: +49 (0) 2634 9235-16

cornelia.hebbe@confructa-medien.com

Regina Geiling: +49 (0) 2634 9235-16

regina.geiling@confructa-medien.com

Vertrieb:

Christian Friedel: +49 (0) 2634 9235-15

chrisian.friedel@confructa-medien.com

Redaktions-/Verlagsanschrift:

confructa medien GmbH · Redaktion FLÜSSIGES OBST

Raiffeisenstraße 27, D-56587 Straßenhaus

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

redaktion@fluessiges-obst.de

www.fluessiges-obst.de

Erscheinungsweise: 12x jährlich

Anzeigenpreisliste: Nr. 46; gültig ab 01.01.2012

Bezugspreis Inland 2012

Jahresabonnement: EUR 144,00

(inkl. Versand und der gesetzlichen MwSt

von z. Zt. 7 % USt.)

Bezugspreis Ausland 2012

Europa: EUR 158,00

(inkl. Versand zzgl. der gesetzlichen MwSt

von z. Zt. 7% bei MwSt-Pflicht)

Außereuropäisch: EUR 171,00 (inkl. Versand)

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

Schriftliche Kündigung:

1 Monat zum Ende des Bezugszeitraums

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

© 2012 by confructa medien GmbH, D-56587 Straßenhaus

FLÜSSIGES OBST ist das monatlich erscheinende Fachmagazin für die Getränkewelt: Fruchtsaft-Industrie, Gemüsesaft-Industrie, Fruchtwein-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 Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie e.V. (VdFw)



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

STICHWORTVERZEICHNIS | FLÜSSIGES OBST 2011

Saftige Neuigkeiten <i>Prinz, Christian, Langenlonsheim</i>	178
Q	
Sensorische Beurteilung rearomatisierter Apfelsäfte <i>Quadt, Alexander, Dr., Darmstadt</i>	486
R	
Chemische Zusammensetzung authentischer Beerenobstsäfte unter Berücksichtigung der phenolischen Antioxidantien <i>Reinberger, Anja, Forschungsanstalt Geisenheim</i>	195
Beitrag zur analytischen Charakterisierung und Bewertung von Smoothies <i>C. Reißaus, K. Weis, Frank Will, C.-D. Patz, Dietrich, Geisenheim</i>	105
Theoretische Betrachtung zur Aufbereitung von Reinigungslaugen <i>Renke, Nadine, Zürich – Schweiz</i>	230
Moderne Obstannahmestation mit schneller Entleerung <i>Ritter, Wolfgang, Niefern-Öschelbronn</i>	14
Anaerobtechnik zur Verbesserung der Energie- und Kosteneffizienz von Abwasseranlagen <i>Rosenwinkel, Karl-Heinz, Prof. Dr.-Ing., Hannover</i>	310
S	
Theoretische Betrachtung zur Aufbereitung von Reinigungslaugen <i>Schenk, Karl-Ludwig, Dipl.-Ing., Bad Kreuznach</i>	230
Europäische Gesetze und deren Einfluss auf die Messtechnik am Beispiel der EN 1935/2004 <i>Schmidt, Holger, Weil am Rhein</i>	315
Verbrauch von Hilfsstoffen oder "Kleinvieh macht auch Mist" <i>Schneider, Thomas, Dipl. Kaufm., Essen</i>	26
Sensorische Beurteilung rearomatisierter Apfelsäfte <i>Schork, K., Darmstadt</i>	486
Abstimmung von Zerkleinerungsgrad, Elektroporation und Entsaftungssystem auf die Saftausbeute von Apfel- und Karottensaft <i>Schulz, Matthias, Dipl.-Ing., Berlin</i>	222,268
Durchschnittliche EU-Apfelernte erwartet <i>Schwartz, Helwig, Bonn</i>	368
Drei große Unternehmen dominieren den russischen Saftmarkt <i>Schwierz, Andreas, Dr.</i>	283
Sensorische Beurteilung rearomatisierter Apfelsäfte <i>Seiß-Baum, I., Prof. Dr., Fulda</i>	486
T	
Chemische Zusammensetzung authentischer Beerenobstsäfte unter Berücksichtigung der phenolischen Antioxidantien <i>Thielen, Christine, Forschungsanstalt Geisenheim</i>	194
Sensorische Beurteilung rearomatisierter Apfelsäfte <i>Tretzel, Joachim, Dr., Darmstadt</i>	486
V	
Mit DecaDrain das Abwasser in den Griff bekommen <i>Vogt, Rudolf, Vilsbiburg</i>	182
W	
Beitrag zur analytischen Charakterisierung und Bewertung von Smoothies <i>Weis K., Forschungsanstalt Geisenheim</i>	105
Kürbissaft: Eine natürliche Carotinoidquelle <i>Wilhelm, D. Forschungsanstalt Geisenheim</i>	60
Beitrag zur analytischen Charakterisierung und Bewertung von Smoothies Chemische Zusammensetzung authentischer Beerenobstsäfte unter Berücksichtigung der phenolischen Antioxidantien Qualitätsunterschiede von naturtrübem Apfelsaft und Brombeernektar nach Heißfüllung in Bag-in-Box und Glas <i>Will, Frank, Prof. Dr., Forschungsanstalt Geisenheim</i>	105 194 451
Angriff auf den Zucker? <i>Willers, Christoph, Dr., Düsseldorf</i>	491
Chemische Zusammensetzung authentischer Beerenobstsäfte unter Berücksichtigung der phenolischen Antioxidantien <i>Zacharias, J., Forschungsanstalt Geisenheim</i>	194