



Innovative Aspekte für die Lebensmittelindustrie

ANALYTIK STAND IM FOKUS DER TAGUNG, die der Competence Pool Weihenstephan in Zusammenarbeit mit der Firma Dionex veranstaltete. Ziel der Veranstaltung war es, Anwendern und Analytikern neue Erkenntnisse im Bereich der Lebensmittelanalytik zu vermitteln. An die Veranstaltung schloss sich eine lebhafte Diskussion an, wie ermittelte Werte zu beurteilen sind und wie der Verbraucher mit „nackten Daten“ zu Inhaltsstoffen umgeht. Prof. Parlar appellierte an die Analytiker, bei der Beurteilung neu entdeckter Substanzen gesunden Menschenverstand und bei Aussagen gegenüber Unkundigen Vorsicht walten zu lassen (S. 1528).

NEUE ASPEKTE FÜR DEN INDISCHEN GETRÄNKEMARKT sollte die zweite drink technology India aufzeigen. Die Vorzeichen standen gut. Viele ausländische Aussteller waren Ende November nach Mumbai gekommen, um den Besuchern ihre Technologie zu präsentieren und in den Konferenzen ihr Wissen auszutauschen. Durch die Terroranschläge wurde dieses friedliche Ansinnen zunichte gemacht. Glücklicherweise kamen alle Messeteilnehmer mit heiler Haut davon. Doch stellte sich die Frage: Bleiben oder abreisen? Diejenigen, die blieben, taten dies auch als Zeichen den indischen Kollegen gegenüber (S. 1525). „Wir glauben an die größte Demokratie dieser Erde und dass es gelingt, die sozialen Herausforderungen zu lösen“, hatte Jörg Dürr-Pucher, Vorstandsvorsitzender Ziemann Group, bei der Einweihung der neuen Produktionsstätte von Ziemann India in Pune tags zuvor noch betont (S. 1525).

NEUE ERKENNTNISSE bedürfen reichlicher Forschungs- und Entwicklungsarbeit. Um zu verstehen, warum erwünschte und unerwünschte Aromastoffe bei der Bierbereitung wann und wie ausdampfen (und um dies anschließend besser beeinflussen zu können), ist das Verständnis über die verfahrenstechnischen und thermodynamischen Vorgänge unerlässlich. H. Scheuren, TUM Weihenstephan, und seine Co-Autoren beleuchten in einem zweiteiligen Artikel die „Grundlagen der Ausdampfung von Aromastoffen in der Bierbereitung“. Teil 1 (ab S. 1536) gibt eine Übersicht über die Grundlagen der Aromastoffausdampfung während der Würzebereitung.

EIN GUTES BEISPIEL FÜR EINE ERFOLGREICHE ANWENDUNG beschreibt C. Dahnke, Paulaner Brauerei, München, in seinem Beitrag „Shakesbeer in der Praxis“. Durch die Nachrüstung eines Maischbottichs mit einem Shakesbeer-System konnte die Maischarbeit intensiviert werden. Die Folge waren gesteigerte Extraktausbeuten und eine deutliche bessere Filtrierbarkeit der Biere (S. 1540). Ein weiteres Beispiel für erfolgreiche Praxisanwendung stellen wir Ihnen mit „InBev Deutschland nutzt internetbasierte Logistikplattform“ (S. 1543) vor. Mit einem Zeitfenstermanagementsystem kann der gewaltige logistische Aufwand bei der Getränkeabholung in der Brauerei erheblich reduziert werden. Brauerei und Speditionen waren gleichermaßen begeistert. So begeistert, dass eine Spedition das System inzwischen für das eigene Lager übernommen hat.

L. Winkler