

Ungenutzte Potenziale bei Produktqualität und Produktvielfalt

Das 6. Symposium für IT in der Lebensmittelproduktion Ende Januar in Freising-Weihenstephan lieferte ein gutes Spiegelbild der aktuellen Herausforderungen, die die IT-Branche in den Produktionsbetrieben erwarten. Ungenutzte Potenziale tun sich auf, nachdem eine immer ausgefeiltere

Technik, zum Beispiel auf Basis von MES-Lösungen, bisher Unmögliches möglich macht. Der Trend in der Entwicklung geht vermutlich immer mehr zu dezentralen Systemen und intelligenten Produkten, wie beim Symposium dargelegt wurde (S. 177).



TREND ENTGEGENSTEUERN – Eine ordentlich errichtete Schankanlage ist die beste Voraussetzung für den späteren ordnungsgemäßen Umgang mit ihr. Selbstverständlich ist dieser Gedanke leider nicht. Während in den Bereichen der Getränkeproduktion bis hin zur Verpackung überall qualifizierte Ausbildungsangebote bestehen, liegt im Umgang mit den Getränken in der Gastronomie, speziell im Bereich der Schankanlagen, noch so manches im Argen. Wie jetzt dem Mangel an einer solchen

Ausbildung vom Schankanlagenbau über ein effektives Kontrollsystem des Ausbildungserfolges bis hin zur richtigen Umsetzung mit einem neuen Ausbildungslehrgang abgeholfen werden soll, lesen Sie im Beitrag von *Johannes Tippmann*, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, Weihenstephan, und seinen Co-Autoren ab Seite 190.

TRENDS BEDIENEN – Zwei große Trends prägen aktuell die Getränkebranche: Möglichst ohne Zucker und mit ausschließlich natürlichen Zutaten soll es sein. In der muslimischen Welt schätzt man zudem Malzgetränke als eine gute Alternative zu alkoholischen Getränken. Allerdings gibt es dort keine Malz verarbeitenden Betriebe, während Deutschland Brauüberkapazitäten aufweist. Eine Lösung hierzu bietet *Gerhard Kamil* mit seinen weiterentwickelten Malzgranulaten. Zusammen mit der Firma Wild hat er außerdem ein Süßungskonzept auf der Basis der nun zugelassenen Stevia-Pflanze entwickelt. Wie dieses aussieht, erfahren Sie ab Seite 192.

TREND BEOBACHTEN – Für jede Brauerei ist es von Bedeutung, die Dauer der geschmacklichen Stabilität über die Mindesthaltbarkeit ihrer Biere zu gewährleisten. Um diese vorhersagen zu können, wurden eine Reihe unterschiedlicher Methoden entwickelt, die in finanziellem und zeitlichem Aufwand stark variieren. Es bleibt den Brauereien überlassen, die für sie am besten geeignete Methode auszuwählen und an die betriebs-spezifischen Umstände zu adaptieren. *Dario Cotterchio* und *Dr. Fritz Jacob*, Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, beschäftigen sich in ihrem zweiteiligen Beitrag „Zur Vorhersagbarkeit der Geschmacksstabilität“ zunächst mit der Einschätzbarkeit der Geschmacksstabilität (S. 184), bevor in einem zweiten Teil die Praxistauglichkeit ausgewählter Methoden diskutiert werden wird.

S. W. W. W. W. W.