



Autoren	Ausgabe	Seite	Autoren	Ausgabe	Seite
Asselt, Ir. A.J. van	17	36	Lamhofer, Wolfgang	14	30
Clemens, Richard	5	45	Merdian, Josef	9	38
Bachmann, Dr. Hans-Peter	10	34	Moldehn, Anja	17	40
	11	24	Moser, Peter	14	34
	22	30	Necker, Dirk	17	32
Barnickel, Martin	7	45	Neckermann, Herbert	20	46
	9	44	Neuber, Frank	3	30
Baumgartner, Dr. Christian	25	22	Nogai, Karl	2	22
Berger, Thomas	1	38	Rau, U.	11	34
	3	42	Riedl, Rose-Marie	6	54
Bergmair, Dr. J.	15	26	Ritter, Christian	4	26
Beutick, G. J.	18	22	Roßmann, Andreas	21	18
Bruder, Dr. Jürgen	19	26	Rudzik, Dr. Lutz	1	34
Buchberger, Dr. J.	21	40	Rybak, Sergej	17	28
Eckl, Prof. Dr. Josef	4	44	Schmitz, Klaus-Peter	14	40
Endler, Jan Robert	11	27	Schöne, Dr. Almut	2	26
Fröhlich-Wyder, Marie-Therese	12	31	Seiler, Dr. Herbert	3	24
Fübbeker, Alfons	6	58		8	24
Gänzle, Michael G.	9	30	Senftl, Georg	16	28
Geis, Dr. Arnold	16	24	Senge, Prof. Dr.-Ing. Bernhard	13	26
Gerlach, Dr. Richard	4	22	Späth, Stefan	4	32
	22	44	Tauschitz, Birgit	8	28
Ginzinger, Dr. Wolfgang	12	35	Thalhammer, Ingo	12	22
Götz, Dr. Michael	13	47	Thomet, A.	2	32
Grünert, Rudolf	11	30		7	30
Grundke, Prof. Dr. Dr. G.	4	36	Thomsen, Astrid	15	29
	5	40	Tschager, E.	21	29
Guthy, Klaus	16	34	Uhl, Michael	13	44
Heeg, Peter	18	26	Verrieth, Linda	13	40
Heim Jürgen	23	32	Vogt, Raymond	23	34
Hennlich, Dr. Werner	1	24	Vollmer, Martin	15	32
Hüfner, Dr. J.	13	34	Wahlbröhl, Thomas	16	26
	14	24	Warmuth, Ewald	13	50
Hülsen, Prof. Dr. U.	21	24		15	36
	22	26		19	38
	23	18	Wasen, Iloi	7	40
Jahn, Gabriele	25	29	Weber, Helmut	6	42
Jendrosch, Prof. Dr. rer.oec. Thomas	20	43	Wehrhahn, Frank	3	34
Klaus, Barbara	21	36	Weil, Christa	25	33
	22	40	Weindlmaier, Prof. Dr. Hannes	10	55
	23	26	Weppner, Dr. Beatrix	4	28
Kirst, Dr. Eberhard	7	35	Windhab, Prof. Dr. Erich J.	9	34
	10	60	Zangerl, Dr. Peter	7	42
Kuhnert, Peter	24	34			

<b>Themen</b>	<b>Ausgabe</b>	<b>Seite</b>	<b>Themen</b>	<b>Ausgabe</b>	<b>Seite</b>
<b>Analytik</b>			Die Molkereiunternehmen der neuen EU-Mitgliedsstaaten		
Hülsen, Prof. Dr. U.: Nah- und Mittelinfrarotspektroskopie	21	24		5	34
Tschager, E.: Biogene Amine in Käse	21	29	ERP-Branchensoftware zur kompletten Unternehmensführung für Handel & Logistik	8	31
Verrieth, Linda: Analyse von K, Ca, Fe und Zn in calciumreichen Milchpulver	13	40	<b>Butterei</b>		
<b>Arbeitssicherheit</b>			Kirst, Dr. Eberhard: Freie Fettsäuren in der Rohmilch – Einfluss auf die Qualität von Butter	10	60
Merdian, Josef: Arbeiten mit biologischen Arbeitsstoffen	9	38	<b>Ernährung</b>		
Riedl, Rose-Marie: Richtige Auswahl von Berufskleidung	6	54	Raftilose®Synergy 1 steigert Mineralstoffaufnahme	24	37
<b>Aus- und Weiterbildung</b>			<b>Käserei</b>		
Barnickel, Martin: Mess-, Regel- und Steuerungstechnik für milchwirtschaftliche Prozessanlagen	7	45	Bachmann, Dr. Hans-Peter: Bioaktive Peptide in Käse	10	34
	9	44	Bachmann, Dr. Hans-Peter: Neues innovatives Verfahren für die Herstellung von Käse	11	24
Berger Thomas: Die Ausbildung von Molkereifachleuten bei der Käserei Champignon	1	38	Ginzinger, Dr. Wolfgang: Analytische Reifungskontrolle bei Käse	22	30
Berger Thomas: Die Auszubildenden fordern, fördern und betreuen	3	42	Thalhammer, Ingo: Verbesserte Käsequalität und Hygienesicherheit dank Einsatz von synthetischen Geweben in der Käsereifung	12	35
Rau, U.: Wirkungsvolle Zusammenarbeit mit Personalberatern	11	34	Moser, Peter: Zum Risiko von Käsefehlern	14	34
Schmitz, Klaus-Peter: Klug durch E-Learning?	14	40	Neuber, Frank: Neue Entwicklungen im Bereich der Käsereimaschinen	3	30
Warmuth, Ewald: Sensorik für Molkereifachleute – Süß und Sauer liegen nebeneinander	13	50	Seiler, Dr. Herbert: „Warum stinkt Käse genauso wie Käsefüße?“	3	24
	15	36	Zangerl, Dr. Peter: Bakteriologische Wasserqualität in Käsereien	7	42
	19	38	<b>Kältetechnik</b>		
Sicheres und angstfreies Reden	5	50	Endler, Jan Robert: Kühlung mit natürlichen Kältemitteln	11	27
<b>Betriebswirtschaft, Marketing, EDV</b>			Thomsen, Astrid: Voraussetzungen zur Einhaltung einer durchgängigen Kühlkette	15	29
Hülsemeyer, Prof. Dr. Friedrich: Bevölkerungswachstum und Lebensmittelbedarf – eine weltweite Herausforderung	2	12	Angewandte Eisspeichertechnologie	1	30
Jendrosch, Prof. Dr. rer.oec. Thomas: Fantasie oder Fakten?	20	43	<b>Mikrobiologie, Kulturen, Enzyme, Zusatzstoffe</b>		
Weindlmaier, Prof. Dr. Hannes: Die Stärken und Schwächen der deutschen Milchwirtschaft	10	55	Fröhlich-Wyder, Marie-Therese: Interaktionen zwischen Propionsäurebakterien und Starter-/Nicht-Starter-		

Themen	Ausgabe	Seite	Themen	Ausgabe	Seite
Milchsäurebakterien in Emmentaler	12	31	Hochqualitatives Labordaten-System beim MPR eingeführt	20	24
Gänzle, Michael G.: Lactobacillus sanfranciscensis – eine „Wellness“-Mikrobe?	9	30	<b>Pumpen</b>		
Hüfner, Dr. J.: Technologische Relevanz von hitzeresistenten Mikroorganismen	13 14	34 24	Senftl, Georg: Exzentrerschnecken-Pumpen: Reinigung und Demontage leicht gemacht	16	28
Kuhnert, Peter: Zusatzstoffe: So wenig wie möglich, so viel wie nötig	24	34	Wahlbröhl, Thomas: Hygienegerechte Pumpen für die Molkereitechnik	16	26
Seiler, Dr. Herbert: Mikrobiologische Fehleranalysen mit FTIR-Spektroskopie	8	24	Drehkolbenpumpen – steril, hygienisch und bakteriologisch dicht	6	53
Wehrhahn, Frank: Fermentationsstörungen in der Milchverarbeitung	3	34	Schonende Förderung empfindlicher Flüssigkeiten	16	31
<b>Milcherzeugung, Rohmilch</b>			<b>Qualitätssicherung</b>		
Baumgartner, Dr. Christian: Qualität von Rohmilch in Deutschland	25	22	Beutick, G. J.: Feuchtigkeitsgehaltsbestimmung in Molchpulver nach ISO 5537	18	22
Buchberger, Dr. J.: Einfluss des Melkverfahrens auf die Qualität der Anlieferungsmilch	21	40	Gerlach, Dr. Richard: 53. Qualitätsprüfung für Milch und Milchmischgetränke	4	22
Eckl, Prof. Dr. Josef: Verbesserte Qualitäts- und Herdenmanagementsysteme für die Milchproduktion	4	44	Gerlach, Dr. Richard: 54. Qualitätsprüfung für Milch und Milchmischgetränke	22	44
Fübbeker, Alfons: Leistung – Extras – Kosten: Tränkeautomaten im Focus	6	58	Heeg, Peter: Überprüfen von Durchflussmessern	18	26
Götz, Dr. Michael: Lärm und Vibrationen im Melkstand	13	47	Roßmann, Andreas: Herkunftszuordnung von Milchprodukten	21	18
Grünert, Rudolf: Neue Wege der Milchprobenidentifikation	11	30	Rudzik, Dr. Lutz: Was leistet die Schwingungsspektroskopie	1	34
Guthy, Klaus: Beständigkeit von Melkanlagen-Zitzengummis gegenüber Reinigungs- und Desinfektionsmitteln	16	34	Uhl, Michael: HoldBac™ Listeria – eine Schutzkultur gegen Listerien in Lebensmitteln	13	44
Moldehn, Anja: Melkroboter für glücklichere Kühe	17	40	Vollmer, Martin: Wissen, was drin ist	15	32
Nogai, Karl: Pasteurisierte Konsummilch aus ökologischer und konventioneller Milcherzeugung	2	22	<b>Recht</b>		
Melker sind oft der begrenzende Faktor	2	36	Kirst, Dr. Eberhard: Entwicklung des Lebensmittelrechts	7	35
Zurück zur Natur: Lebendhefe in der Milchviehfütterung	8 10	36 68	Klaus, Barbara: Qualitätsprodukte auf dem Siegeszug	21 22 23	36 40 26
			<b>Reinigung</b>		
			Asselt, Ir. A. J. van: Optimierung der CIP-Reinigung	17	36

<b>Themen</b>	<b>Ausgabe</b>	<b>Seite</b>	<b>Themen</b>	<b>Ausgabe</b>	<b>Seite</b>
Necker, Dirk: CIP-Lösungen zur Sicherung der Produktqualität	17	32	Messmethoden zur Integritätstestung von Luft- und Gassterilfiltern	6	47
<b>Russland</b>			Containerstation zum aseptischen Befüllen und Entleeren	15	34
Rybak, Sergej: Ist der Joghurt-Boom in Russland zu Ende?	17	28	<b>Verpackung</b>		
Der russische Speiseeismarkt: Vielfältig und ausbaufähig	24	28	Bergmair, Dr. J.: Anforderungen an Verpackungsmaterialien	15	26
<b>Technologie</b>			Bruder, Dr. Jürgen: Qualitätssicherung bei der Herstellung von Kunststoffverpackungen	19	26
Geis, Dr. Arnold: Herstellung von Joghurt mit Joghurt-mild-Charakter	16	24	Grundke, Prof. Dr. Dr. G.: Neue Verpackungen im Blickfeld	4	36
Schöne, Dr. Almut: Neue Milchideen: Milch mit verlängerter Haltbarkeit (ESL) und lactosefreie Milch	2	26	Grundke, Prof. Dr. Dr. G.: Anforderungen an Verpackungen	5	40
Senge, Prof. Dr.-Ing. Bernhard: Fermentation und Processing von Rührjoghurt	13	26	Hennlich, Dr. Werner: Mikrobiologischer Status von Kunststoffverpackungen zur keimarmen und aseptischen Abfüllung	1	24
Thomet, A.: Reduktion der thermischen Belastung von Joghurtmilch	2	32	Lamhofer, Wolfgang: Auswahl und produktspezifischer Aufbau von Kartonverbunden	14	30
Windhab, Prof. Dr. Erich J.: Entwicklung neuer Technologien für Desserts	9	34	Ritter, Christian: Neue Wege bei der Etikettierung von Kunststoff-Bechern	4	26
<b>Transport</b>			Späth, Stefan: Alarmstufe rot - unsteril	4	32
Neckermann, Herbert: Computergestützte Tourenplanung GQM-TP bei der Hansa-Milch Upahl	20	46	Tauschitz, Birgit: MAP-Verpackungen aus dem Handel sind optimierungsbedürftig	8	28
Vogt, Raymond: Ident-Technik für die Milchwirtschaft	23	34	Weber, Helmut: Hygienekonzepte bei der Abfüllung von Milchprodukten	6	42
<b>Verfahrenstechnik, Automation</b>			Weil, Christa: Kennzeichnung von Milchverpackungen – was, wo und wie?	25	33
Clemens, Richard: Hygienegerechte Konstruktion von Nahrungsmittel-Produktionsanlagen	5	45	Weppner, Dr. Beatrix: Verpackungen – Stiefkinder der Lebensmittelproduktion	4	28
Heim Jürgen: Datenfunksysteme für die Rückverfolgung von Nahrungsmitteln	23	32	Nicht real, doch täuschend echt	19	24
Hülsen, Prof. Dr. U.: Turbidimetrische Erfassung von Mischphasen, Stoffkonzentrationen und Größenverteilungen	22 23	26 18	Wiederverschließen mit System – Packung mit Zweitnutzen	19	30
Thomet, A.: Neue Milchprodukte dank Filtrationstechnik	7	30	Von PC- zu PET-Flaschen	19	34
Wasen, Iloi: Neuer Stern in der Milchstraße (ESL-Milch)	7	40	<b>Zertifizierung</b>		
			Jahn, Gabriele: Dringender Harmonisierungsbedarf: Zertifizierungssysteme im Umbruch	25	29