



Autoren	Ausgabe	Seite	Autoren	Ausgabe	Seite
Amed, Uwe	14	22	Kulozik, Prof. Dr. U.	16	24
Bauer, S.A.W.	16	24	Lamers, Sophia	2	36
Basikow, Dr.	12	34	Landwehr, Sandra	7	20
Barnickel, Martin	10	40	Lindlar, Markus	13	28
	11	34	Mayer, Josef	17	28
	12	36	Meyer, Prof. Dr. Alfred Hagen	2	36
Beckers, Christoph	3	24		15	26
Behr, Dr. J.	16	24	Meyer, Dr. Jörg	4	32
Blochwitz, Dr. Reinhard	1	30	Mikle, Heinz	2	21
Bockelmann, Dr. Wilhelm	12	23		3	16
Bräutigam, Ulrich	12	32		4	22
Buch, Dr. Jochen	16	28		5	20
Burchardi, Dr. Henrike	25	24		15	20
Danzl, Wolfgang	2	21	Mirkovic, Mario	24	22
	17	24	Müller, A.	16	28
	18	22	Müller, Ester	23	26
	21	20	Nierstenhöfer, Michael	17	30
	23	22		19	22
Derndorfer, Dr. Eva	2	34	Nöbel, Stefan	23	26
Dorfner, Dr. Gerhard	21	27	Oerkermann, Dr. Gerald	9	30
Först, Dr.-Ing. P.	16	24	Patzelt, Martin	19	29
Geitel, Sybille	17	32	Preidl, Marcin	1	36
Gerstenberg, Dr. Holger	14	24	Prüfig, Andreas	10	30
Gollücke, Rüdiger	22	36	Richarts, Erhard	1	22
Grömmmer-Zettl, Dr. Helga	14	24	Röger, Christine	11	22
Hahn, Christian	23	26	Roos, Dr. Nils	10	22
Hellberg-Bahr, Annika	7	22	Schlossberger, Florian	22	24
	8	22	Schmitz, Prof. Dr. Dr. P. Michael	11	28
Heller, Prof. Dr. Knut	13	24	Schröder, Simone	11	28
Hensen, Udo	3	24	Schubert, Astrid	4	32
Herbertz, Georg	10	26	Seeger, Björn	23	30
Hessing, Christian	19	29	Senge, Prof. Dr. Bernhard	1	30
Hinrichs, Prof. Dr. Jörg	23	26		2	30
Hinterberger, Thomas	2	21		3	20
	3	16	Spiller, Prof. Dr. Achim	7	22
	4	22		8	22
	5	20	Steffen, Nina	7	22
	15	20		8	22
Jendrosch, Prof. Dr. Thomas	1	34	Steger, Ulrike	14	24
Kientle, Dr. Udo	5	24	Strecker, Dr. Otto A.	9	30
Kionka, Tom	7	30		25	20
Kitzelmann, Dr. Erwin	25	22	Stutzer, Dr. Dr. Dietmar	6	24
Köpf, Prof. Dr. Georg	20	26		12	28
Kopp, Dr. Heinz-Joachim	18	31		14	31
Kühn, Gerhard	12	20		20	25

Autoren	Ausgabe	Seite	Themen	Ausgabe	Seite
	22	20	Analytik		
Tacker, Dr. Manfred	2	27	Steger, Ulrike, Grömmer-Zettl, Dr. Helga, Gerstenberg, Dr. Holger: Über den Citronensäuregehalt in Milch und Milchprodukten	14	24
Tait, Dr. David	10	22	Zinnecker, Katharina:	15	28
Thiele, Prof. Dr. Holger	1	22	Erkennen von Bioprodukten, Teil 1,2	16	20
Ullmann, Dr. Henriette	20	34	Energiemanagement/ Energieeinsparung		
Vernier, Marc	6	26	Schubert, Astrid, Meyer, Dr. Jörg:		
Voß, Dr. Levke	15	26	„Energie-Tisch“ für die Ernährungsindustrie	4	32
Washüttl, Dr. Michael	2	27	Partnerschaftlich den Energieverbrauch optimieren		
Weber, Dr. Torsten	23	32		15	34
Weiss, Jochen	23	26	Wärmerückgewinnung aus Molkereiabwasser		
Willers, Dr. Christoph	23	32		18	34
	24	22	Filtration		
Zach-Polt, Verena	2	27	Bräutigam, Ulrich: Statische Membranfilter: Erhöhung der mikrobiologischen Produktqualität	12	32
Zeiff, Andreas	6	26	Membranfiltration, Teil 1, 2	18	26
Ziegleder, Gottfried	2	21		20	22
	3	16	Patzelt, Martin, Hessing, Christian:		
	4	22	Reinigung verschiedener Membrantypen	19	29
	5	20	Functional Food / Convenience Food / Ernährung		
	15	20	Jendrosch, Prof. Dr. Thomas:		
	17	24	Milch oder Medikament	1	34
	18	22	Heller, Prof. Dr. Knut: Müssen Probiotika leben, um wirksam zu sein?	13	24
	21	20	Gutes Bauchgefühl	14	26
	23	22	Studie: Kolorektales Karzinom – Schutz durch Milchprodukte	16	30
Zinnecker, Katharina	15	28	IT, Lager, Logistik		
	16	20	Landwehr, Sandra: Logistikprozesse modellieren und implementieren	7	20
			Beckers, Christoph, Hensen, Udo:		
			Kontrolle und Optimierung von Linienlösungen in der digitalen Fabrik	3	24
			Temperaturzonen für Molkereiprodukte	3	26
			Prüfig, Andreas: Nachhaltiges Qualitätsmanagement durch automatische Temperaturerfassung	10	30
			Prozessanalyse und Leistungskontrolle: Aktivierung von Reserven mit dem System „SuL“	12	30
			Gollücke, Rüdiger:		
			Milchprodukt-Kommunikation	22	36
			Rahmenbedingungen erfordern kreative Lösungen		
				24	32
			Käse		
			Derndorfer, Dr. Eva: Food Pairing – Käse mit Schokolade	2	34
Themen	Ausgabe	Seite			
International					
Bulgarien					
Ullmann, Dr. Henriette: Mit „Sirene“ und „Kaschkaval“ auf den deutschen Markt	10	32			
Türkei					
Herbertz, Georg: die Milchwirtschaft in der Türkei: Markt mit attraktiven Perspektiven für Europa	10	26			
Polen					
Stutzer, Dr. Dr. Dietmar: Polen: Landwirtschaft als europäisches Erfolgsmodell	14	31			
Ullmann, Dr. Henriette: Die polnische Molkereigenossenschaft Lazur geht eigene Wege	20	34			
Schweiz					
Schweiz: Keine Nachsicht mehr mit Emmentaler-Fälschern	20	25			
Milch – Schokolade – Schweiz: eine helvetische Dreieinigkeit	22	20			

Themen	Ausgabe	Seite	Themen	Ausgabe	Seite
Schröder, Simone, Schmitz, Prof. Dr. Dr. Michael: Lebensmittelkennzeichnung: Region „schlägt“ Öko	11	28	Dorfner, Dr. Gerhard: Zukünftige Milcherzeugung in Bayern – aktuelle Herausforderungen und Entwicklungen	21	27
Käse richtig kennzeichnen	19	26	Mikrobiologie		
Kulturen			Stutzer, Dr. Dietmar: Klein, aber wirksam: mikrobiolo- gische Risiken bei der Milchverarbeitung	6	24
Roderus, Barbara, Beimfohr, Dr. Claudia: Monitoring von Starterkulturen und probiotischen Bakterien mit Gensonden	14	28	Bockelmann, Dr. Wilhelm: Kann Trinkwasser zu mikro- biellen Problemen in der Käserei führen?	12	23
Först, Dr.-Ing P., Bauer, S.A.W., Kulozik, Prof. Dr. U., Behr, Dr. J.: Niedertemperatur-Vakuumtrocknung zur Stabilisierung von Milchsäurebakterien	16	24	Stutzer, Dr. Dietmar: EHEC – ein umfassendes Problem der Lebensmittelhygiene	12	28
Hahn, Christian, Müller, Ester, Nöbel, Stefan, Hinrichs, Jörg, Weiss, Jochen: Reduziertes Partikelwachstum in Frischkäse durch EPS-bildende Kulturen	23	26	Basikow, Dr.: Listerien – die unheimliche nicht sichtbare Gefahr	12	34
(Molkerei-)Marketing			Buch, Dr. Jochen, Müller, A.: Vergleich verschiedener Methoden zum Nachweis von Listeria monocytogenes	16	28
Steffen, Nina, Hellberg-Bahr, Spiller, Prof. Dr. Achim: Weidemilch und Co.: Neue Trends im Molkereimarketing, Teil 1, 2	7 8	22 22	Nachhaltigkeit		
Oerkermann, Dr. Gerald, Strecker, Dr. Otto A.: Gebremster Expansionshunger	9	30	Nachhaltigkeitsstudie: Gute Umsätze mit gutem Gewissen	4	30
Lindlar, Markus: Wie schmeckt ein guter Markenname?	13	28	Unsere Milch. Unsere Welt, Teil 1, 2	4 5	34 28
Geitel, Sybille: Marketing in turbulenten Zeiten: Die Macht der neuen Meinungsmacher	17	32	Umweltbilanz belegt nachhaltiges Wirtschaften	22	34
Schlossberger, Florian: Mit Halal neue Märkte erschließen	22	24	Willer, Dr. Christoph, Weber, Dr. Torsten: Issus der Nachhaltigkeit – Unternehmen der Milchwirtschaft in der öffentlichen Wahrnehmung	23	32
Seeger, Björn: Personalsuche in Zeiten des „Mitmach-Web“	23	30	Nanotechnologie		
Zu wenige Innovationen in der Lebensmittelindustrie	24	29	Nanotechnologie im Food-Bereich	3	28
Messtechnik			Normung		
Bloemsma, Lammert: Sensoren bereiten den Weg zu kontrollierter Käseproduktion	19	32	Preidl, Marcin: Einblick in die IDF-Methodik zur Berechnung des Carbon Footprint von Milchprodukten	1	36
Neue Technologien eröffnen neue Möglichkeiten	24	34	Kopp, Dr. Heinz-Joachim: Die Umsetzung des Claims „ohne Gentechnik“ in der Praxis	18	31
Milchmarkt			Qualitätskontrolle / Qualitätssicherung		
Richarts, Erhard, Thiele, Prof. Dr. Holger: Aktuelle Situation auf dem Milchmarkt und Perspektiven für 2011	1	22	Positionsschalter erhöhen die Personensicherheit von Anlagen	6	28
Strecker, Dr. Otto A.: Milchindustrie auf Expansionskurs	25	20	Produktsicherheit und Kosteneinsparungen in der Milchverarbeitung, Teil 1, 2, 3	9 10 11	32 35 30
Burchardi, Dr. Henrike: Preisabsicherung über Milchterminmärkte	25	24	Tait, Dr. David, Roos, Dr. Nils: 25 Jahre nach Tschernobyl – was ist geblieben?	10	22
Milcherzeugung			Kitzelmann, Dr. Erwin: Beteiligung auf Rekordniveau	25	22
Köpf, Prof. Dr. Georg: Milchpreisentwicklung und die Möglichkeiten der Preissicherung	20	26	Recht		
			Röger, Christine: Wie viel Health Claims kann sich ein LM-Unternehmen leisten?	11	22

Themen	Ausgabe	Seite	Autoren/Themen	Ausgabe	Seite
Sachs, Dr. Gunnar: Wann muss drin sein, was draufsteht?	13	30	Kienle, Dr. Udo: Neuer Süßstoff Steviolglykoside	5	24
Voß, Dr. Levke, Meyer, Prof. Dr. Alfred Hagen: Die neue Lebensmittel-Informationsverordnung	15	26	Low-Fat-Milchgetränke: Pflanzenfasern verstärken cremiges Mundgefühl	8	27
Reinigung / Hygiene			Süßen mit Stevia Ribaudioside A	8	28
Voigt, Thomas F.: Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb	3	31	Mirkovic, Mario, Willers, Dr. Christoph: Innovationstreiber Stevia?	24	22
Vernier, Marc, Zeiff, Andreas: Derouging von Edelstahl auch ohne aggressive Medien	6	26	Milch_Schokolade_Technik		
Kionka, Tom: Fokus Fettabscheider – Wofür der Betreiber geradestehen muss	7	30	Ziegleder, Gottfried, Danzl, Wolfgang, Hinterberger, Thomas, Mikle Heinz: Haltbarkeit von Pralinen	2	21
Aus einer Hand	18	35		3	16
Verbraucher				4	22
Wenn der Pranger droht	13	32		5	20
Verfahren, Automation			Studien zur Kakaobutterkristallisation	8	20
Senge, Prof. Dr. Bernhard,	1	30	Verpackungen für Süßes – ökologisch Emotionen wecken	9	20
Blochwitz, Dr. Reinhard: Förderung von Sauermilchprodukten Teil 1, 2, 3	2	30	Ein maßgeschneiderter Mantel aus Schokolade	10	18
	3	20	Temperieren und Kühlen von hochviskoser Schokolade	11	18
Seminar für die Molkereindustrie in Madrid, Teil 1, 2	5	31	Kühn, Gerhard: Schokoladenherstellung mit β -V-Kristallen	12	20
	6	31	Genießen mit gutem Gewissen	13	20
Barnickel, Martin:	10	40	Amed, Uwe: Fremdkörpererfassung	14	22
Ausschubverfahren und Messtechnik zur Optimierung, Teil 1, 2, 3,	11	34	Danzl, Wolfgang, Ziegleder, Gottfried: Amorphe Laktose in Milchpulver Teil 1, 2, 3, 4	17	24
	12	36		18	22
Nierstenhöfer, Michael: Aufheizen von Milchprodukten mittels Dampf – zuverlässig und geräuscharm	17	30		21	20
Prozesslinien zur Milchbearbeitung	22	30		23	22
Verpackung/ Verpackungsmaterial			Nierstenhöfer, Michael: Statische Mischer als Wärmetauscher	19	22
Zach-Polt, Verena, Washüttl, Dr. Michael, Tacker, Dr. Manfred: Materialeinsparung bei PET-Flaschen: Wo stehen wir heute? Was ist noch möglich? 2		27	Kaum Geschmacksunterschiede bei Schokolade	24	36
Aktuelle Verpackungsthemen	7	26	12. Internationaler Süßwarenkongress in Berlin bricht alle Rekorde	25	37
Verpacken, Packstoffe, nachhaltig Verpacken	8	24	Marketing Service (Prof. Dr. Georg Köpf)		
Lifestyle in Dosen	9	26	Gehen Schiffsbeteiligungen bald baden?	4	38
Klassiker neu verpackt	9	28	Was sind Nachhaltigkeits-Fonds?	7	34
Die Revolution der Polyesterfolie	15	32	Geldanlagen mit Seltenen Erden sind in – aber auch sinnvoll?	16	32
Mayer, Josef: Umweltfreundliche und kostengünstige Stretch-Sleeve-Folien	17	28	dmz Lady		
Molke ersetzt Kunststoff	21	24	Bäro: Familie und Führungsposition optimal verbinden	10	36
Zusätze (Stevia)			„Wenn man neue Meere erkunden will,...“	20	31
Meyer, Prof. Dr. Alfred Hagen, Lamers, Sophia: Der aktuelle Rechtsstatus von Stevia und daraus gewonnener Steviolglykoside	2	36			