G 2877

86. Jahrgang

11-2019

FLÜSSIGES OBST

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

www.fluessiges-obst.de

Global Cider Forum, Frankfurt

FLÜSSIGES OBST
November 2019, Jahrgang 86

AKTUELLES

Von Menschen und Machern – Industrie, Produkte, Märkte 382-386

FACHBEITRÄGE

Martin Häfele
Rhabarbersaft als biologische Möglichkeit der Enzymkontrolle bei der Herstellung von Apfelsäften 388

Sobald der Zellverband in Folge der Verarbeitung von Äpfeln zu Saft zerstört wird, beginnen Polyphenoloxidasen Farb- und Gerbstoffe zu oxidieren. Zur Farberhaltung und zum Schutz der Inhaltsstoffe vor Oxidation steht den Herstellern Ascorbinsäure als Antioxidationsmittel zur Verfügung. Die Wirkung der Ascorbinsäure zur Verhinderung unerwünschter enzymatischer Oxidation phenolischer Inhaltsstoffe basiert auf ihrer Affinität gegenüber molekularem Sauerstoff. Dank der hohen Geschwindigkeitskonstante minimiert die Ascorbinsäure den für die Oxidation relevanten Reaktionspartner, ohne dass die Oxidationsenzyme jedoch in ihrer Aktivität beeinträchtigt werden. Da Ascorbinsäure durch die Reaktion mit Sauerstoff verbraucht und dabei zu Dehydroascorbinsäure oxidiert wird, ist das Produkt nur vorübergehend vor Oxidation geschützt. ...

Die Zukunftsfähigkeit der Getränkebranche im Blick – BrauBeviale Teil II 393

Vom 12. bis 14. November 2019 ist Nürnberg wieder der Mittelpunkt der internationalen Getränkeindustrie. Die BrauBeviale ist eine der wichtigsten Investitionsgütermessen für die Getränkewirtschaft weltweit. Drei Tage lang präsentieren im Messezentrum Nürnberg internationale Aussteller ein umfassendes Angebot rund um die gesamte Prozesskette der Getränkeproduktion – und zwar aller Getränkesegmente wie Bier, Cider, Spirituosen, Sekt, Wein, Wasser, Saft, Erfrischungsgetränke sowie flüssige Molkereiprodukte. ...

BrauBeviale2019
Nürnberg, Germany | 12. - 14. November

Anke Gebhardt-Pielen
3. Global Cider Forum in Frankfurt 402

Bereits das dritte Jahr in Folge trafen sich Cider-, Apfelwein- und Fruchtweinhersteller zum Global Cider Forum in Frankfurt. Rund 120 Teilnehmer aus 14 Ländern besuchten am 9./10. Oktober das Branchenevent in der hessischen Apfelwein-Metropole. Initiatoren des Fachkongresses sind der europäische Dachverband der Cider- und Fruchtweinhersteller (AICV), der Verband der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie (VdFw) sowie der Verband der hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien. VdFw und AICV nutzten den Vortag für Sitzungen ihrer Fachausschüsse. Den attraktiven Auftakt zum Global Cider Forum bildeten ein Tasting von Branchenprodukten aus aller Welt am Vorabend und ein anschließendes Network-Dinner. Auf dem Tagungsprogramm standen Vorträge zur Entwicklung des Cider-Markts in verschiedenen Ländern, ein Praxisbericht aus der Arbeit des AICV und Fallbeispiele namhafter Cider- und Fruchtweinanbieter. Der Brexit war genauso Thema wie Vorträge über den weltweiten Apfelmarkt und alkoholfreien Cider. ...

9th & 10th Oct 2019
GLOBAL CIDER FORUM
FRANKFURT

FLÜSSIGES OBST
November 2019, Jahrgang 86

Wolfgang Eichberger
Der unschlagbare Bot: KI ist die Zukunft des Energiehandels 406

Künstliche Intelligenz ist eine der meistdiskutierten Trends in der Energiebranche. Sie wurde bereits für unterschiedliche Anwendungen implementiert: Von der Optimierung der Netzleistung über die Steigerung der Energieeffizienz von Gebäuden bis hin zur präventiven Wartung, um Ausfälle zu vermeiden, noch bevor sie auftreten. Aber ist KI im Energiehandel wirklich notwendig? ...

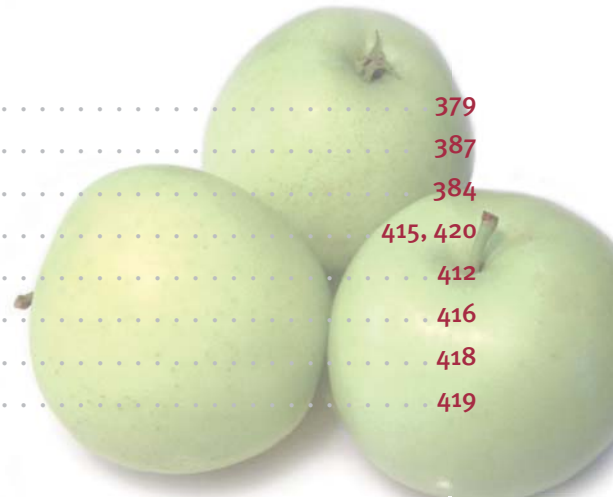
Frischer geht es nicht: Schonendes Vakuum-Entsaften mit GEA vaculiq 409

Refreshingly different“: Das ist GEAs Slogan der diesjährigen BrauBeviale in Nürnberg, und dafür steht ebenso der neue GEA vaculiq Vakuumspiralfilter, der erstmals in Nürnberg gezeigt wird. Diese Technologie entsaftet alle Arten von Früchten schonend und effizient auf kleinstem Raum unter Vakuum. Die wertvollen pflanzlichen Inhaltsstoffe und Vitamine kommen nicht mit Sauerstoff in Berührung, so dass diese sowie der frische Geschmack erhalten bleiben. ...

Anuga bricht alle Rekorde 410

Aktuelle Trends, neuste Innovationen und visionäre Konzepte für die Ernährung der Zukunft standen vom 5. bis 9. Oktober 2019 auf der Anuga mehr denn je im Fokus. Die weltgrößte Fachmesse für Lebensmittel und Getränke zeigte erneut, dass sie die globale Nr. 1 der Branche ist. Mit über 170.000 Fachbesuchern (plus 3 Prozent zu 2017) aus 201 Ländern und rund 7.500 Ausstellern (7.405 in 2017) aus 106 Ländern erzielte die Messe neue Bestmarken. ...

FLÜSSIGES OBST RUBRIKEN



Editorial 379
Bonn direkt 387
Peer Review Board 384
confructa colleg 415, 420
Halbware-Preisnotierung 412
Angebote · Gesuche · Stellenmarkt 416
Geschäftskontakte 418
Impressum 419

BEILAGENHINWEIS

Bitte beachten Sie die Informationsbroschüre zur Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier und den Fruchtsaft-Kalender 2020. Wir wünschen schon heute zwölf erfolgreiche Monate in 2020!