G 2877

89. Jahrgang

5-2022

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

Forschungsprojekt zu allergiker-freundlichen Äpfeln erfolgreich

Lehrgang:

Einführung in die Fruchtsaftherstellung

23. – 25. Mai 2022 // Neuwied am Rhein

In diesem Lehrgang

- werden auch bisher Außenstehende mit den Abläufen, den Begriffen und den Erfordernissen der Fruchtsaftherstellung vertraut gemacht,
- wird den Teilnehmern ein Überblick über die betrieblichen Abläufe und Verfahren vermittelt,
- werden die technologischen Abläufe und die qualitätssichernden Prozesse erläutert,
- wird die Technik und die Technologie der Fruchtsaftherstellung verständlich und praxisnah dargestellt,
- werden Fachbegriffe erläutert und technische Einrichtungen beschrieben.

Jetzt anmelden!
Es sind noch Plätze frei!

Die Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Mitarbeiter aus der Fruchtsaft-Industrie, der Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie, der Erfrischungsgetränke-Industrie, der Mineralbrunnen-Industrie und den Unternehmen der Zulieferindustrie.

Teilnehmer sind:

- betriebliche Anfänger, Umschüler, kaufmännische und technische Mitarbeiter, die den Gesamtablauf der Fruchtsaft- und AfG-Herstellung kennenlernen sollen,
- Produktmanager, Marketingspezialisten aus Fruchtsaft- und AfG-Betrieben,
- Anlagenführer, Konstrukteure, Vertriebsfachleute, Anwendungsberater aus Fruchtsaft- und AfG-Betrieben und deren Zulieferindustrie.

confructa colleg

www.confructa-colleg.de // colleg@confructa-medien.com // Telefon: +49 (0) 2634 9235 0

FLÜSSIGES OBST
Mai 2022, Jahrgang 89

AKTUELLES

Von Menschen und Machern – Industrie, Produkte, Märkte 158-162

FACHBEITRÄGE

Kira Jansen
Getränke-Innovationen auf Basis von Agaricus bisporus 164

Speisepilze, wie der Champignon, vereinen positive sensorische, ernährungsphysiologische und gesundheitsfördernde Eigenschaften und weisen daher ein hohes Potenzial zur Entwicklung innovativer Getränke mit neuen Geschmacksprofilen auf, die die Aspekte Genuss und Gesundheit miteinander vereinen ...

Frank Altmann
Mit AFRISO-Technik gibt's nichts mehr aufs Dach 169

Die vorwiegend festen Rückstände, die nach dem Auspressen des Saftes von Pflanzenbestandteilen übrig bleiben, werden als Trester oder, insbesondere im Weinbau, auch als Treber, Lauer, Trasch oder Bälisch bezeichnet. Obwohl Trester meistens mit Weinbau assoziiert werden, entstehen sie z. B. auch beim Auspressen von Karotten, Tomaten oder Äpfeln.

Die Trester sind vielseitig verwendbar, beispielsweise werden Trester auch zu Bränden verarbeitet oder als Futtermittel und Dünger eingesetzt. Vor der Weiterverarbeitung werden die Trester in Silos zwischengelagert, so auch bei einem süddeutschen Fruchtsafthersteller. Er modernisierte sein 80 Tonnen fassendes Trester-Silo mit AFRISO Füllstandmesstechnik und profitiert nun neben hochgenauen Messwerten vor allem von störungsfreien Prozessabläufen und mehr Planungssicherheit ...

FLÜSSIGES OBST
Mai 2022, Jahrgang 89

HS Osnabrück, TU München und Charité entwickeln die europaweit ersten offiziellen allergikerfreundlichen Apfelsorten . . . 172

In wenigen Jahren wird es in Supermärkten offiziell anerkannte allergikerfreundliche Äpfel geben. Das ist das Ergebnis eines fünfjährigen Forschungsprojekts von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler der Hochschule Osnabrück, Technischen Universität München (TUM) und der Charité – Universitätsmedizin Berlin. Ihnen ist es in Zusammenarbeit mit der Züchtungsinitiative Niederelbe (ZIN) gelungen, zwei allergikerfreundliche Apfelsorten zu entwickeln ...

KHS entwickelt neue Standardschnittstellen für zuverlässige Datenübermittlung . . . 174

Mit neuen Standardschnittstellen erleichtert und optimiert die KHS Gruppe die Kommunikation zwischen ihren Maschinen und den MES-Systemen von Kunden – unabhängig von deren Anbieter. Das spart Zeit und Geld bei der Inbetriebnahme und sorgt zudem für eine höhere Datenqualität. Im Zeitalter der Smart Factory müssen Maschinen und Anlagen mit den IT-Systemen ihres Betreibers einwandfrei kommunizieren können ...

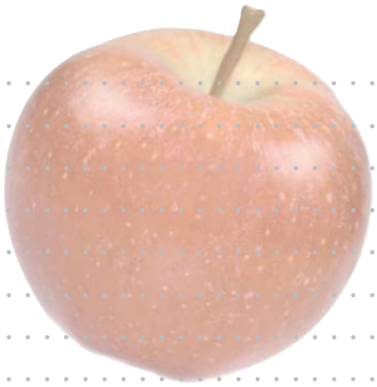
Getränke und Liquid Food nachhaltig herstellen . . . 176

Sieben der zehn größten Getränkehersteller weltweit haben das 1,5°C-Ziel des UN Global Compact unterzeichnet. Sie setzen sich wissenschaftlich überprüfte Ziele – die Science Based Targets – für die Reduzierung ihrer Emissionen. Doch nicht nur die Top-Ten der Getränkeindustrie haben sich in diesem Netzwerk verpflichtet: Auch die Anbieter von Molkereiprodukten oder flüssigen Lebensmitteln positionieren sich für nachhaltige Herstellungs- und Verpackungsprozesse ...

Henkels Technomelt Supra ECO-Reihe bindet als erste biobasierte Schmelzklebstoffe CO2 . . . 178

Besonders in der Verpackungsindustrie ist Nachhaltigkeit eines der meistdiskutierten Themen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Daher erfordert der Markt innovative Lösungen, um die Senkung des gesamten CO2-Fußabdrucks der Produkte sowie der Produktionsprozesse proaktiv voranzutreiben. Die Verwendung biobasierter Rohstoffe spielt dabei eine tragende Rolle ...

FLÜSSIGES OBST RUBRIKEN



confructa colleg . . . 154
Editorial . . . 155
Bonn direkt . . . 163
Peer Review Board . . . 168
Halbware-Preisnotierung . . . 181
Angebote · Gesuche · Stellenmarkt . . . 184
Geschäftskontakte . . . 186
Impressum . . . 187