

Vorwort 5

Dr. J. Kohnke
 Vorsitzender des Forschungskreises der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)

Eröffnungsrede zur 62. Diskussionstagung 2004 7

Prof. Dr. R. Eggers
 Technische Universität Hamburg-Harburg,
 Arbeitsbereich Verfahrenstechnik II

Zum Wärme- und Stofftransport bei der Röstung von Kaffeebohnen 11

Prof. Dr. Dr. H. Steinhart
 Universität Hamburg, Institut für Biochemie und Lebensmittelchemie,
 Abt. Lebensmittelchemie

Tiefkühlgemüse – Nährstoffe und sensorische Qualität 29

Prof. Dr. K. J. Heller
 Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL),
 Institut für Mikrobiologie, Kiel

**Definierte Oberflächenkulturen für die Käseproduktion?
 Perspektiven für Tradition und Innovation** 47

Prof. Dr. U. Fischer
 Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum DLR – Rheinpfalz,
 Abt. Weinbau und Oenologie, Neustadt

**Technologische Einflüsse auf die Ausprägung von Authentizitäts-
 parametern bei Rotwein: Erkennung der Rebsorte und mögliche
 Alterungsindikatoren** 59

Prof. Dr. R. Carle
 Universität Hohenheim, Institut für Lebensmitteltechnologie,
 FG Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Bestimmung des Fruchtgehalts in fruchthaltigen Produkten 75

Prof. Dr. P. Schreier
Universität Würzburg, Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie,
Abt. Lebensmittelchemie

Fortschritte in der Authentizitätsbewertung von Aromastoffen89

Anhang

Posterabstracts	101
FEI-Projekte 2003/2004	133
Publikationen zu FEI-Projekten	155
Vorstand	178
Mitgliedsverbände	180
Mitgliedsunternehmen	182
Mitgliedsinstitute/Forschungsstellen	184
FEI-Kurzportrait	190