

Vorwort	7
---------------	---

Dokumentation der 60. FEI-Diskussionstagung 2002

Dr. J. Kohnke Vorsitzender des Forschungskreises der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) Eröffnungsrede zur 60. Diskussionstagung 2002	9
--	----------

E. Sinner Staatsminister für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz des Freistaates Bayern Grußworte zur 60. Diskussionstagung 2002	13
--	-----------

Prof. Dr. P. Schieberle Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Garching Von der Frucht zum Produkt: Aromastoffe als Messgrößen zur Bewertung des Einflusses von Prozesstechnologie und Lagerung auf die Qualität von Orangensaft	16
---	-----------

Prof. Dr. K. Sommer Technische Universität München, Lehrstuhl für Maschinen- und Apparatekunde, Weihenstephan Werkstoffoberflächen, Haftung und Reinigung – neue Konzepte für die Lebensmittelproduktion	34
--	-----------

Prof. Dr. S. Scherer Technische Universität München, Forschungszentrum für Milch und Lebensmittel, Weihenstephan, Institut für Mikrobiologie Computergestütztes Identifizierungssystem (FTIR-Technologie) für Starterkulturen und Verderbsorganismen in der Lebensmittelindustrie ...	49
---	-----------

Prof. Dr. Dr. E. Märtlbauer Universität München, Lehrstuhl für Hygiene und Technologie der Milch	
Miniaturisierte Biosensoren zur Sicherung der Qualität von Milchprodukten	55

Dr. Dr. G. Ziegleder Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), Freising	
Qualitätserhalt gefüllter Schokoladenprodukte am Beispiel Fettmigration	65

Prof. Dr. K. O. Honikel Bundesanstalt für Fleischforschung, Institut für Chemie und Physik, Kulmbach	
Qualitätsbestimmung bei Eiern und Flüssigei durch NMR-Spektroskopie	83

Dokumentation der Kölner FoodTec-Tage 2002

Prof. Dr. T. Hofmann Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Garching	
Objektivierung von Aroma, Geschmack und Textur – Die Basis für die Entwicklung innovativer Lebensmittelprodukte mit hoher sensorischer Qualität	104

Prof. Dr. K. Heller Bundesanstalt für Milchforschung, Institut für Mikrobiologie, Kiel	
Starterkulturen im Dienste der Produktqualität	120

Prof. Dr. R. Eggers Technische Universität Hamburg-Harburg Arbeitsbereich Verfahrenstechnik II	
Prozessführung und Produktqualität bei der Speiseölgewinnung	130