

# INHALT

001	Editorial
004	Die Mango – Ein unbekannter Exot?
010	Smoothies – Flüssiges Obst und Gemüse
016	Zitrussäfte – Konzentrat oder Direktprodukt?
022	Saftherstellung und sekundäre Pflanzenstoffe
027	Lebensmittelallergene: Möglichkeiten und Grenzen der technologischen Beeinflussung
032	Sojagetränke – Voll im Trend
038	Die Süßlupine Eine Alternative zur Sojabohne
042	Kartoffeln – Vielseitig nutzbare Knollen



004



010



027



048



064



068

Margarine – Vom Butterersatz zum Trendprodukt \_\_\_\_\_ 048

Kleine Organismen – Große Wirkung \_\_\_\_\_ 054  
Fermentation von Lebensmitteln

Nichtkonventionelle Technologien der Lebensmittelverarbeitung \_\_\_\_\_ 059

Natürliche Konservierungsstoffe \_\_\_\_\_ 064  
Entwicklung und Potenzial

Betalaine als natürliche Lebensmittelfarbstoffe \_\_\_\_\_ 068

Reststoffverwertung bei pflanzlichen Lebensmitteln \_\_\_\_\_ 072

Vorschau/Impressum \_\_\_\_\_ 077