

<b>++ Рынок</b>	10
<b>Ведущие европейские производители — Две стороны медали</b>	12
<i>Автор: Аннет Мейер (A. Meyer)</i>	
<b>Аромат хлеба — Колесо ароматов хлеба... ключ к пониманию ваших клиентов!</b>	18
<i>Авторы: Михаэль Клейнерт (M. Kleinert), Стелла Куук (S. Cook)</i>	
<b>++ Производство</b>	26
<b>Багет — Автоматизированное производство традиционных багетов</b>	28
<i>Автор: Юбер Широн (H. Chiron)</i>	
<b>Сэндвичный хлеб — Производство сэндвичного хлеба</b>	40
<i>Авторы: Линда Янг (L. Young), Стэн Ковэйн (S. Sauvain)</i>	
<b>Бриошь — Бриошь – вкус Франции в воскресный день</b>	44
<i>Автор: Аннье Лонуа (A. Launois)</i>	
<b>Микроволновые и вакуумные технологии — Новый способ выпечки</b>	52
<b>Развитие теста — От частицы к тесту</b>	58
<i>Автор: Д-р. Бернхард Ноль (Dr. B. Noll)</i>	
<b>Паровой хлеб — Китайский паровой хлеб</b>	68
<i>Автор: Рой Чунг (R. Chung)</i>	
<b>Логистика сырья — Дозировка по новому</b>	78
<b>++ Ингредиенты</b>	82
<b>Пшеничные закваска и опара — Оптимизация продукта с применением современных технологий</b>	84
<i>Автор: Д-р Торстен Цензе (Dr. T. Zense)</i>	
<b>Брожение — Брожение – естественный путь создания отличного хлебного вкуса</b>	90
<i>Авторы: E. BÖCKER GmbH &amp; Co. KG</i>	
<b>Сырью — Польза виноградных косточек</b>	94
<b>++ Научные исследования</b>	96
<b>Плотность теста — Определение плотности теста с помощью ультразвука</b>	98
<i>Авторы: Х. Эльфавакхри (H. Elfawakhry), М. Бек (M. Beck), М. Йекле (M. Jekle), М.А. Хуссейн (M.A. Hussein), Т. Беккер (T. Becker)</i>	
<b>Тягучесть — Можно ли выявить тягучесть хлеба на ранних стадиях?</b>	104
<i>Авторы: Жанин Юбер (J. Huber), Сюзетт Фраймюллер-Лейштфельд (S. Freimüller-Leischtfeld), Роджер Кун (R. Kuhn), Михаэль Клейнерт (M. Kleinert), Коринн Гантенбайн-Демарчи (C. Gantenbein-Demarchi)</i>	
<b>Проект NanoBAK — Аэрозольное увлажнение по технологии MicroTec</b>	110
<i>Авторы: Проф. д-р К. Лёше (Prof. Dr. K. Lösche), Соня Гуттманн (S. Guttmann), Йорг Шульц (J. Schulz)</i>	

<b>Заряд частиц</b> — Характеристика молотых зерновых продуктов на основании определения заряда частиц	120
<i>Авторы: Дж. Шик (J. Schick), проф. д-р К. Лёше (Prof. Dr. K. Lösche)</i>	
<b>Имитационное моделирование</b> — Повышение производительности	130
<i>Автор: Дипл. хим. Кристине Херманн (C. Hermann)</i>	
<b>++ Портреты фирм</b>	136
<b>backaldrin International GmbH «Бакальдрин»</b> — Формирование позитивного напряжения	138
<b>Ernst BÖCKER GmbH &amp; Co. KG</b> — 100 лет традиции закваски от BÖCKER	142
<b>Burford Corp</b> — Высокопродуктивные помошники	146
<b>Cetravac AG</b> — Путь к устойчивому развитию	150
<b>DIOSNA Dierks &amp; Söhne GmbH</b> — Идеальная комбинация	154
<b>FRITSCH GmbH</b> — Немецко-итальянский хлеб со швейцарскими корнями	156
<b>GBT GmbH</b> — Новые горизонты	160
<b>HB-Technik</b> — Специалисты по всем видам сырья	164
<b>Heinen Freezing GmbH &amp; Co. KG</b> — Acticool	166
<b>Heuft Thermo-Oel GmbH &amp; Co. KG</b> — Гибкое и эффективное производство	168
<b>IsernHäger GmbH &amp; Co. KG</b> — Современная ржаная закваска – от технологии к стоимости	172
<b>Группа компаний Kaak</b> — Новые возможности	178
<b>König Maschinen GmbH</b> — Королевский выбор	182
<b>Mecatherm S.A.</b> — Инновация – это их бизнес	184
<b>MIWE Michael Wenz GmbH</b> — Выбор номер один в сфере хлебопечения	188
<b>Rademaker B.V.</b> — Сотрудничество систем	192
<b>Rheon Automatic Machinery Co., LTD.</b> — Успех изобретателя	196
<b>RONDO Burgdorf AG</b> — Бесстрессовое производство специальных сортов хлеба	200
<b>Stern-Wywiol Gruppe GmbH &amp; Co. KG</b> — Инновация мирового уровня служит на пользу клиентов	204
<b>TECNOPOOL S.p.A.</b> — Конвейерные ленты на протяжении более 25 лет	208
<b>Группа Tromp</b> — Рука в руку	210
<b>Wachtel GmbH &amp; Co</b> — В фокусе – качество	214
<b>Группа компаний WP BAKERY</b> — Повышенная точность резки	216
<b>Zeppelin Reimelt GmbH</b> — Автоматизация, гибкость и безопасность	220
<b>++ Выходные данные</b>	227