

Jahresregister 2002

I. Titelverzeichnis

(nach BC-Zahlen sortiert)

Zeichenerklärung: x = Originalarbeit

BC 0 Grundwissenschaften

01 Biologie und Botanik

- Laplace, J.M., Jacquet, A., Travers, I., Simon, J.P., und Auffray, Y. :** Einfluss von Kultivierungsbedingungen physikochemischer Zusammensetzung von Äpfeln auf die qualitative und quantitative Entwicklung der Mikroflora während der Apfelmostgärung 30

03 Chemie

- Gebhardt, E., Mersiowsky, E., Habel, A., Herrmann, U., und Thomann, R.:** Untersuchungen zur analytischen Erfassung von niedermolekularen Ballaststoffen 30

08 Verfahrenstechnik (Lebensmittelindustrie)

- De la Roza, C., Laca, A., Garcia, L.A., und Diaz, M. :** Vorteile aus der Auswertung der Temperaturveränderung bei der Apfelweingärung 202
- Weigert, T., und Ripperger, S.:** Filterkuchenhaftung an textilen Filtermedien, Teil 1: Experimentelle Untersuchungen und ihre Auswertung 30

BC 1 Rohstoffe

11 Gerste

- Arkin, H., Yasar, F., Çelik, T., Çelik, S., und Köksel, H.:** Molekulare Modellerstellung der Pentapeptid- und Tetrapeptidsequenzen des C-Hordeins 117
- Bamforth, C.W., und Kanauchi, M.:** Ein einfaches Modell der Zellwand des stärkehaltigen Endosperms von Gerste 30
- Lusk, L.T., Duncombe, G.R., Kay, S.B., Navarro, A., und Ryder, D.:** β -Glucan der Gerste und Schaumhaltbarkeit des Bieres 117
- MacGregor, A.W., Bazin, S.L., und Izidorczyk, M.S.:** Die Verkleisterungs-Charakteristika und Enzymbeeinflussung verschiedener Typen von Gerstenstärke im Temperaturbereich von 48 – 72 °C 202

- Molina-Cano, J.-L., Gracia, P., und Ciudad, F.:** Vorhersage des Eiweißgehaltes im reifen Korn anhand des Eiweißgehaltes der Braugerstpflanze unter mediterranen Bedingungen 117

- Ogushi, K., Barr, A.R., Takahashi, S., Asakura, T., Takoi, K., und Ito, K.:** Lofty Nijo: Eine qualitativ hochwertige Braugerste 239

- Psota, V., Ehrenbergerová, J., Havlová, P., und Hartmann, J.:** Beta-Glucangehalt von Gerste, Malz und Bierwürze der ausgewählten Sommergerstensorten 10x

- Robson, E.J., und Woods, L.:** Keimruhe in gelagerter Braugerste: Quantifizierung des Rückgangs und die Wirkung der Kühlung 117

- Wackerbauer, K., und Meyna, S.:** Freie und triglycerid-gebundene Hydroxyfettsäuren in Gerste und Malz, I. Einfluss von Sorte, Provenienz und Erntejahr 52x

- Wackerbauer, K., und Meyna, S.:** Freie und triglycerid-gebundene Hydroxyfettsäuren in Gerste und Malz, II. Die Entwicklung während des Mälzungsprozesses 110x

- Walker, C., Dickie, K., Biawa, J.-P., Ueda, T., und Muller, R.E.:** Vorhersage des Extraktpotentials in neuen Gerstensorten mittels Messung des Zellwandabbaus 75

12 Hopfen

- Bradley, L.:** Extrakterfolg 75

- Forster, A., Beck, B., Schmidt, R., Jansen, C., und Mellenthin, A.:** Über die Zusammensetzung von niedermolekularen Polyphenolen in verschiedenen Hopfensorten und zwei Anbaugebieten 98x

- Goiris, K., De Ridder, M., De Rouck, G., Boeykens, A., Van Opstaele, F., Aerts, G., De Cooman, L., und De Keukeleire, D. :** Die oxidierten Sesquiterpen-Fractionen von Hopfen in Relation zur gewürzartigen Note von Bier 202

- Heyerick, A., De Keukeleire, D., Van Peteghem, C., und De Saeger, S.:** Modulation der phytoöstrogenen Wirkung von Bier durch Monoterpenalkohole in verschiedenen Hopfenölfractionen 202

- Marriott, R.:** Hopfen-Aromaprodukte und ihre Anwendung beim Bierbrauen 239

- Okada, Y., Yamazaki, Y., Suh, D.-Y., Sankawa, U., und Ito, K.:** Bifunktionelle Aktivitäten der Valerophenon-Synthese in Hopfen 75

- Schieberle, P., und Steinhaus, M.:** Kenntlichmachung der geruchsaktiven Inhaltsstoffe in frischem und weiterverarbeitetem Hopfen – Sorte Spalter Select 117

13 Brauwasser

Pridal, J.: Einige neuere Trends in aktuellen Membrantechnologien zur Wasseraufbereitung 202

14 Rohfrucht (unvermälztes Getreide)

Agu, R.C.: Ein Vergleich von Mais, Sorghum und Gerste als unvermälzte Zumaischstoffe 240

19 Sonstige Rohstoffe

Brenner, K.D.: Biotechnologische Probleme in der Brauwirtschaft 75

Ezeogu, L.I., Okolo, B.N., und Ogbonna, J.C.: Bestimmung von Säure-Hydrolysaten von Sorghummalzkeimlingen als organische Stickstoffbase zur Züchtung von *Saccharomyces Cerevisiae* 75

BC 2 Malz- und Bierbereitung

20 Allgemeines (Malz- und Bierbereitung)

Baxter, E.D., Slaiding, I.R., und Kelly, B.: Verhalten von Ochratoxin A beim Brauen 75

Mikyška, A., Prokeš, J., Hašková, D., Havlová, P., und Poledníková, M.: Einfluss von Sorte und Anbauggebiet auf den Gehalt an Pentosanen und β -Glucanen in Gerste, Malz und Würze 88x

Möller-Hergt, G., Roderfeld, H.-J., und Waterkamp, H.-J.: Veränderungen von Hydroxysäuren und anderer alterungsrelevanter Verbindungen in Würze und Bier in Abhängigkeit von der Lagerung des Malzes und der Gerste 240

Murton, D.: Simulation – Aus Sicht des Brauers 164

Osman, A.M., Coverdale, S.M., Cole, N., Hamilton, S.E., De Jersey, J., und Inkermann, P.A.: Charakterisierung und Bewertung der Rolle der Gerstenmalz-Endoprotease während des Mälzens und Maischens 202

Siebert, K.J.: Chemometrik beim Brauen – ein Überblick 117

21 Mälzerei

Lehtonen, S., und Haikara, A.: Das Wachstum von *Penicillium verrucosum* und die Bildung von Ochratoxin A während des Mälzens 203

Wackerbauer, K., und Meyna, S.: Die Entwicklung von oxidierten Fettsäuren während des Mälzungsprozesses 240

22 Sudhaus

Hale, S., Ottolini, J., und Hale, S.: Anwendung eines Dichtemessers zur Verbesserung der Würzekonsistenz in einem kleinen Brauereibetrieb 76

Matthews, S.L., Byrne, H., und Hennigan, G.P.: Herstellung eines Diätbieres durch Maischen bei hohen Temperaturen mit Zusatz von Glucoamylase 30

Mitter, W., Biendl, M., und Kaltner, D.: Das Verhalten von Aromakomponenten des Hopfens während des Würzekochens 240

Schwarz, P., Barr, J., Joyce, M., und Horley, R.: Analyse von Malzschorf mit Hilfe der Siebung 203

Senge, I.: Neues Rührwerk für Maischepfannen 203

Van Waesberghe, J., Aerts, G., und de Cooman, L.: Die Geschmacksstabilität beginnt mit Malz und Kompensationen im Sudhaus bezüglich LOX und Aldehyden 240

23 Gärung

Da Cruz, S.H., Cilli, E.M., und Ernandes, J.R.: Strukturelle Komplexität der Stickstoffquelle und ihr Einfluss auf das Hefewachstum und die Gärung 203

Kurz, T., Fellner, M., Becker, T., und Delgado, A.: Beobachtung und Kontrolle der Biergärung mittels kognitiver Methoden 31

Sanchez, G.: Selektive Rückgewinnung von Aromainhaltsstoffen aus dem Gärungsnebenprodukt Kohlendioxid durch Adsorption 76

Wackerbauer, K., Ludwig, A., und Legrand, J.: Verbesserung der Langzeitstabilität in Hauptgärungen mit immobilisierter Hefe, I. Versuche in Festbettreaktoren und Einfluss definierter Belüftung 128x

Wackerbauer, K., Ludwig, A., und Möhle, J.: Verbesserung der Langzeitstabilität in Hauptgärungen mit immobilisierter Hefe, II. Versuche im MPI-Reaktor und Bewertung der Hefevitalität im immobilisierten System 172x

24 Abfüllung

Binns, P.: Flaschen- und Doseninspektion 118

Browne, J.: Tunnelpasteurisation – Teil 1 76

Candy, E.: Entkeimungsfiltration 118

Clark, W.: Strichkodierung mit selbstklebenden Etiketten 118

Cornwall, R.: Fördersysteme 118

Fuller, G.: Filtration mit Gas 118

Hall, N.: Einpacken und Auspacken 118

Hyde, A.: Pasteurisieren mit Plattenwärmetauscher 118

Janoušek, J., und Basarová, G.: Einfluss der Tunnelpasteurisierung auf die sensorische Stabilität des Bieres. II. Studium des Einflusses der Pasteurisationszeit bei einer Temperatur von 63 °C 76

Jones, P.: Flaschenreinigung 118

Kaye, D.: Etikettierung – Gebindeausstattung 119

Noordman, R., Peet, C., Iverson, W., Broens, L., und van Hoof, S.: Crossflow-Filtration zur Klärung von Lagerbier – wirtschaftliche Realität 119

Reed, C.: Sterile Bierabfüllung 119

- Scharnagl, N., und Bunse, U.:** Einsatz von Membrantechnik zur Wassereinsparung bei Flaschenwaschanlagen 119
- Tidmarsh, R.:** Kastenreinigung 203
- Till, V.:** Fass- und Kegreinigung und -abfüllung 119
- Vickers, F.:** Flaschenabfüllung 119
- Wallin, D.:** Kodieren mit Tintenstrahl und Laser 119
- Walshe, J.:** Abfüllung, Inspektion und Überwachung von Kegs 120
- Wyard, S.:** Entpalettieren 120
- ## 25 Bier
- Bamforth, C.W.:** Oxidations-Reduktionsprozesse und aktive Formen von Sauerstoff in wässrigen Systemen 31
- Bravo, A., Sanchez, B., Scherer, E., Herrera, J., und Rangel-Aldao, R.:** Alpha-Dicarbonylverbindungen als Indikatoren und Vorstufen der geschmacklichen Alterung von Bier 203
- Bravo, A., Scherer, E., Madrid, J., Herrera, J., Virtanen, H., und Rangel-Aldao, R.:** Die Blockierung von Zwischenstufen der Maillard-Reaktion verhindert die Entwicklung bestimmter Aromaverbindungen bei der Bieralterung 240
- Delvaux, F., Gys, W., Michiels, J., Delvaux, F.R., und Delcour, J.A.:** Beitrag von Weizen und Proteinbestandteilen des Weizens zur kolloidalen Trübung in Weizenbieren 76
- Dostálek, P., Cepicka, J., Enge, J., Koplík, R., und Curdova, E.:** Bier als Getränk mit dem niedrigsten Gehalt an Schwermetallen 31
- Forster, A., Gahr, A., Ketterer, M., Beck, B., und Massinger, S.:** Xanthohumol in Bier – Möglichkeiten und Grenzen einer Anreicherung 184x
- Foster, R.T., Samp, E.J., und Patino, H.:** Multivariate Modellherstellung sensorischer und chemischer Daten zum Verständnis der geschmacklichen Alterung bei Leichtbieren 120
- Foster, R.T., Samp, E.J., Patino, H., und Barr, D.P.:** Profilerstellung mit elektronischer paramagnetischer Resonanz (EPR) zur potenziellen Verbesserung der Geschmacksstabilität des Bieres 120
- Franz, O., und Back, W.:** Erfahrungen zur Messung von freien Radikalen mittels Elektronenspinresonanz-Spektrometer in der Brauerei 156x
- Fратиани, A.J.:** Ergebnisse der Wirkung der Lagertemperatur auf das Bieraroma 76
- Hayman, A.R., Viry, J., und Dufour, J.-P.:** Der Einfluss von Bisulfit auf die oxidative Stabilität und Geschmacksstabilität von Bier, eine chemische Untersuchung 241
- Husemann, K., Hebmüller, F., und Eßlinger, M.:** Bedeutung der Tiefenfiltration bei der Kieselgurfiltration von Bier (1) 44x
- Kaneda, H., und Shinotzuka, K., Kobayakawa, T., Saito, S., und Okahata, Y.:** Bieradsorption auf einer Flüssigmembran 76
- Kunz, T., Stephan, A., Methner, F.J., Kappl, R., und Hüttermann, J.:** Grundlegendes zur Elektronenspinresonanz-Spektroskopie (ESR) und Untersuchungen zum Zusammenhang zwischen oxidativer Bierstabilität und dem SO₂-Gehalt 140x
- Leiper, K.A., Duszanskyj, R., und Stewart, G.G.:** Das Anmischen von Hausenblase und Silica-Gel für eine verbesserte Bierstabilität 241
- Meilgaard, M., Bennett, S., und Murray, J.:** Sensortechnologie – ihre strategische Anwendung im Marken-Management 77
- Rangel-Aldao, R., Bravo, A., Galindo-Castro, I., Sanchez, B., Reverol, L., Scherer, E., Madrid, J., Ramirez, J.L., Herrera, J., Penttilä, M., Vehkomäki, M.-L., Vidgren, V., Virtanen, H., und Home, S.:** Stabilisierung des Biergeschmacks durch die Kontrolle der Zwischenstufen der Maillard-Reaktion 241
- Robinson, N., Amano, H., und Mizuno, A.:** Die Veränderung des Biercharakters mit Hilfe der Transglucosidase 241
- Sladky, P., Cisarová, H., Dienstbier, M., und Gabriel, P.:** Entwicklung kolloider Trübungen bei hellen Lagerbieren während der Alterung 31
- Van Waesberghe, J.W.M.:** Verlängerte Geschmacksstabilität von hellem Lagerbier und Bieren, die mit hellsten Malzen gebraut werden 31
- Vesely, P., Bohác, J., und Basarová, G.:** Einfluss des Gehalts an Aminosäuren auf die sensorische Stabilität des Bieres 77
- Williams, I., Aastrup, S., und Larsen, O.V.:** Die Geschmacks-Korrelations-Datenbank – ein praktisches Werkzeug für die Verbesserung der Geschmacksstabilität 241
- Yasui, T., Matsuura, C., Hori, T., Ogawa, Y., und Ohkochi, M.:** Die Bedeutung des Rohstoffs und des Würzengewinnungsprozesses auf die Trans-2-Nonenalbildung in Bier 241
- ## 26 Bier und Medizin
- Frey, I., Arrigoni, E., Amadò, R.:** Kritische Betrachtung von Pro- und Prebiotika anhand von Humanstudien 77
- Loeffelholz, C. v., Kraft, J., und Jahreis, G.:** Einfluss veränderter Nährstoffrelation und sportlicher Aktivität auf die Fettdeposition bei gesunden Erwachsenen 204
- Murray, V., und Fitzpatrick, R.:** Die Rolle des „UK-Medical Toxicology Unit“ (Medizinisches Giftzentrum des Vereinigten Königreichs): Bestimmung möglicher Gefahrenpotentiale für die Gesundheit 31
- Otteneder, H., und Majerus, P.:** Mykotoxine, Lebensmittel-Kontaminanten Nr. 1? – Versuch einer Standortbestimmung 32
- ## 27 Biertypen, Spezialbiere
- Barredo Moguel, L.H., Rojas de Gante, C., und Serna Saldivar, S.O.:** Alpha-Amino-Stickstoff und Fuselalkohole von zu Lagerbier vergärter Sorghum-Würze 77
- Gruber, M.A.:** Der Beitrag von Darr- und Röstprodukten zum Aroma abfüllfertiger Biertypen 77
- Smythe, J.E., und Bamforth, C.W.:** Eine Studie über die Auswirkungen empfundener Biergeschichte mit Sensorikpanels und unterschiedlichem Training 242
- Smythe, J.E., O'Mahony, M.A., und Bamforth, C.W.:** Auswirkungen vom Erscheinungsbild eines Bieres auf die Empfindung 242

BC 3 Chemisch-technische Brauereibetriebskontrolle

30 Allgemeines (Brauereibetriebskontrolle)

Cejka, P., Kellner, V., Culik, J., Horak, T., und Jurkova, M.: Moderne Methoden der Bewertung der Ergebnisse sensorischer Analysen 204

Childs, S.: Verwendung von Dichtemessern in der Brauerei 78

Krieg, G., Dausch, M., und Fey, D.: Erkennung von Produktkontaminationen inline (bei der Leerflascheninspektion) 32

Šavel, J.: Neue Trends in der Laborkontrolle 120

Speers, R.A., Cameron, R.C., Paulson, A.T., Hamdullahpur, F., und Caley, W.F.: Auswirkungen von Metallionen und Gluconat auf die Oberflächenrückstände von Mehrwegflaschen 204

31 Gerste (Getreide)

Broadbent, R.E., und Palmer, G.H.: Zusammenhang zwischen β -Amylase-Aktivität, Glasigkeit, Mehligkeit, Stickstoffgehalt und den Stickstofffraktionen des Gerstenkorns 78

Chmelík, J., Rehulka, P., Mayrhofer, C., und Allmaier, G.: Proteomik – ein schnelles Instrument zur Identifikation der Gerstensorten 78

Kanauchi, M., und Bamforth, C.W.: Enzymatischer Abbau der Zellwände die aus dem stärkehaltigen Endosperm der Gerste isoliert wurden 204

32 Hopfen

Araki, S., Takashio, M., und Shinotsuka, K.: Ein neuer Parameter zur Bestimmung des Ausmaßes der Bieralterung 164

Biendl, M.: Bestimmung des Hopfenölgehalts mittels Dampfdestillation gemäß IOB Methode 6.3 234x

Martinez, M., und Willemsen, J.J.: Trimethylsilyl-Derivatisierung von Iso- α -Säuren um die gaschromatographische Massenspektrometrie-Analyse zu ermöglichen 164

34 Malz

Anger, H.-M.: Netzwerk Friabilimeter – 1. Durchgang einer Kalibriergemeinschaft 60x

Boivin, P.: Eine Übersicht über Pro- und Antioxidantien in Malz 242

Kaukovirta-Norja, A., Lehtinen, P., Reinikainen, P., und Stenholm, K.: Sauerstoffbedarf von Malz – kann es zur Vorhersage von anti- und prooxidativen Charakteristiken verwendet werden? 242

Preuß, T., Forster, C., Thum, B., und Back, W.: Dunkles Malz – der Schlüssel zu charakteristischen Geschmacksprofilen und einer hohen Geschmacksstabilität in dunklem Bier 242

Wackerbauer, K., und Meyna, S.: Das Auftreten von freien und triglycerid-gebundenen Hydroxyfettsäuren in Gerste und Malz 242

Zürcher, A., Krottenthaler, M., Rauber, M., Schneeberger, M., und Back, W.: Einfluss des Keimlings von vermälzter Gerste auf die Geschmacksstabilität und andere Qualitätsparameter von Bier 243

35 Würze (Ausschlag- bzw. Anstellwürze)

Hagen, W.: Bestimmung von Calcium in Würze mittels Atomabsorptionsspektrophotometrie 233x

Šavel, J., und Pazourek, K.: Bestimmung des 5-Hydroxymethylfurfurals (HMF) mittels Durchfluss-Analysator 32

36 Bier

Batchvarov, V., und Kellner, V.: Bestimmung empfindlicher Proteine in Bier mittels Nephelometrie 235x

Cummings, E.A., Eggins, B.R., McAdams, E.T., und Linquette-Mailley, S.: Entwicklung einer amperometrischen Elektrode für die Detektion von Flavonoid Polyphenolen in untergärigen Bieren auf Tyrosinase-Basis 32

Dufour, J.-P.: Die Analyse von Bier- und Hopfenaromaverbindungen mit Hilfe von stabilen Isotopen-Verdünnungsprüfmethoden: Stärken und Grenzen 243

Horak, T., Culik, J., Cejka, P., Jurková, M., und Kellner, V.: Bestimmung der vicinalen Diketone im Bier durch die SPME-Methode 78

Kobayashi, N., Segawa, S., Umemoto, S., Kuroda, H., Kaneda, H., Mitani, Y., Warari, J., und Takashio, M.: Eine neue Methode zur Bestimmung der schaumzerstörenden Auswirkungen von freien Fettsäuren 164

Mikyška, A., Hrabák, M., Hašková, D., und Šrogl, J.: Die Rolle von Malz und Hopfenpolyphenolen in Bierqualität, Geschmack und Trübungsstabilität 204

Mitani, Y., Masaki, J., Segawa, S., Shinotsuka, K., und Ohgaki, K.: Dynamisches Verhalten von CO₂-Gas im Verhältnis zur Schaumbildung und -zerfall 243

Schropp, P., Bruder, T., und Forstner, A.: Beurteilung des NIR-Verfahrens zur Messung des Alkoholgehalts und weiterer damit verbundener Parameter in Bier (Alcolyzer Beer) 212x

Schropp, P., und Mösel, F.: Der Kübler Bierdest 2 zur schnellen, destillativen Bestimmung wichtiger Qualitätsparameter bei Bier 70x

Segawa, S., Yamashita, S., Mitani, Y., und Takashio, M.: Analyse nachteiliger Effekte auf die Schaumstabilität durch niedermolekulare oberflächenaktive Substanzen mittels Oberflächenanreicherung 164

Sladky, P., Kellner, V., Cisarova, H., Cejka, P., Culik, J., und Dienstbier, M.: Gleichzeitige Unterscheidung von kolloidaler und geschmacklicher Alterung von kommerziell abgefülltem hellen Flaschenbier 243

Stephan, A., Bies, A., Kunz, T., und Methner, F.-J.: Bestimmung von Antioxidantien beim Brauen: einige Aspekte zur Verwendung von selektiven chemischen und physikalischen Assays 244

Yang, J.-I., und Siebert, K.J.: Entwicklung eines Verfahrens zur Erkennung von trübungsaktivem Eiweiß in Bier durch Farbbindung 120

BC 4 Brauereibiologie

40 Allgemeines (Brauereibiologie)

Vanderhaegen, B., Coghe, S., Vanbeneden, N., Van Landschoot, A., Vanderhasselt, B., und Derdelinckx, G.: Hefen als Hilfsmittel zur Nachgärung von Bier 218x

41 Brauereihefe

Bouix, M., und Leveau, J.-Y.: Schneller Lebend/Tot-Nachweis bei der Hefe und Schnellbestimmung der Hefevitalität bei der alkoholischen Gärung 121

Dillemans, M., Van Nedervele, L., und Debourg, A.: Ein Weg zur Erschließung des Verhaltens eines neuen Hefeinhaltsstoffes zur Erhöhung der Gärkapazität der Brauereife 78

Jibiki, M., Ishibiki, T., Yuuki, T., und Kagami, N.: Anwendung der Polymerase-Kettenreaktion zur Bestimmung der Flockungseigenschaften der Brauereife 78

Kodama, Y., Omura, F., Miyajima, K., und Ashikari, T.: Steuerung der Produktion höherer Alkohole durch Manipulation des *BAP2*-Gens in der Bierhefe 121

Maskell, D.L., Kennedy, A.I., Hodgson, J.A., und Smart, K.A.: Einfluss von Kohlenhydratverbindungen von Nährmedien auf die Vermehrungsdauer von Lagerbier-Brauereife 78

Müller, S., Lösche, A., Schmidt, M., und Babel, W.: Optimierung der High-Gravity- und Diätbierherstellung in einer deutschen Brauerei mittels Flusszytometrie 79

Narendranath, N.V., Thomas, K.C., und Ingledew, W.M.: Wachstumsveränderung bei *Saccharomyces cerevisiae* mit Essigsäure und Milchsäure durch verschiedene Mechanismen 121

Perpète, P., Van Cutsem, P., Boutte, C., Colson-Corbisier, A.-M., und Collin, S.: Verstärkte Fragment-Längen-Polymorphie, eine neue Analysenmethode für die DNA-Polymorphie der Bierhefe 121

Sato, M., Watari, J., und Shinotsuka, K.: Genetische Instabilität bei der Ausflockung untergäriger Hefe 79

Shimizu, C., Araki, S., Kuroda, H., Tashio, M., und Shinotsuka, K.: Zusammenhang von Hefezellgröße und Metabolismus mit Aroma und Geschmacksstabilität des Bieres 79

Šmogrovicová, D., Dömény, Z., und Navrátil, M.: Produktion alkoholfreier Biere mittels Hefen mit einem Defekt in der Synthese der Enzyme des Zitratzyklus 121

42 Fremdorganismen

Erten, H., und Campbell, I.: Die Herstellung von Weinen mit niedrigem Alkoholgehalt mittels aerober Hefen 79

Hollerová, I., und Kubizniaková, P.: Elektronische Kontrolle grampositiver bakterieller Verunreinigungen in tschechischen Brauereien 121

Suihko, M.-L., und Haikara, A.: Charakterisierung von *Pectinatus*- und *Megasphaera*-stämmen mittels automatischer Ribosomentypisierung 32

Wanikawa, A., Shoji, H., und Nakagawa, K.: Stereospezifität von 10-Hydroxystearinsäure und die Bildung von 10-Ketostearinsäure durch Milchsäurebakterien 164

43 Biologische Betriebskontrolle

Suihko, M.-L.: Identifikation und Verfolgung von Kontaminationswegen mit Hilfe des RiboPrinter®-Systems 204

Yasuhara, T., Yuuki, T., und Kagami, N.: Neue quantitative Nachweismethode für *Pectinatus* mit fluoreszierenden Sonden zur rRNA-Messung 79

44 Hefereinzucht, Hefeführung

Hutter, K.-J., und Nitzsche, F.: Untersuchungen über die Alterung der Bierhefen mit Hilfe der flusszytometrischen Analyse 196x

Iwahara, M., Tanaka, T., und Nomura, Y.: Auswirkungen von *Basidiomycetes* im Vermehrungsstadium auf die Hefewachstumsraten 79

45 Vermeidung und Unterdrückung von Infektionen

Ulmer, H.M., Gänzle, M.G., und Vogel, R.F.: Abtötung bierschädlicher Mikroorganismen durch Hochdruckbehandlung 4x

Vasilenko, V.: Die pasteurisierende Wirkung von NIR-Bestrahlung mit Laser auf das Bier 80

BC 5 Energiewirtschaft, allgemeine Maschinen und Geräte

50 Allgemeines (Energiewirtschaft und Anlagentechnik)

Galitsky, C., Martin, N., und Worrell, E.: Möglichkeiten zur Steigerung der Energieeffizienz und Kosteneinsparungspotenziale für Brauereien in den USA 80

53 Kälte

Behnert, H.: Erzeugung von Ice Slurry in einem Eisgenerator ohne bewegliche Teile 33

Hiebler, S., Mehling, H., und Ziegler, F.: Latent-Kältespeicherung ohne Eis 33

Hofmann, P., und Hilligweg, A.: Technische Bewertungskriterien zum Einsatz von Eisspeichern 33

Mosemann, D.: Schraubverdichter in CO₂-Kälteanlagen – Anforderungen und Ergebnisse 80

54 Wasser, Abwasser

Koschay, V., und Leirer, M.: Methoden zur Online-Messung des chemischen Sauerstoffbedarfs 33

Krämer, R.: Landwirtschaft in Einzugsgebieten von Trinkwassertalsperren 33

Schöps, K., Bergmann, H., Winterfeld, S., und Junghannß, U.: Trinkwasserdesinfektion mit mikrowellenangeregtem UV-Strahler 80

59 Sonstiges (Energiewirtschaft und Anlagentechnik)

Knief, U.: Verflüssiger und Rückkühlerregelung für Anwendungen in Wohn- und Mischgebieten 244

N.N.: Optimierung der PET-Recycling-Technologie 205

BC 6 Material und Betriebsstoffe

61 Behältermaterial

Dawson, H.: Verminderung der Rissbildung durch äußere Belastungsfaktoren und ihre Verminderung 80

64 Verpackungsmaterial

Armstrong, R.: Multilayertechnologie für Einweg- und Mehrwegflaschen 165

Auvray, L.P.: Verbraucherakzeptanz von Plastikflaschen für Bier 165

Desoutter, L.: Neueste Entwicklungen beim ACTIS-Prozess für PET-Bierflaschen 165

Habersaat, P.: Sollten für Plastikflaschen auch Plastikverschlüsse genutzt werden? 205

Hartwig, K., und Jaksztat, W.: Technologie und Anlagenausstattung für pasteurisierbare Plastikflaschen 165

Heyes, P.J.: StarShield-Barrieretechnologie 205

Jetten, J.: Evaluierung von Bierverpackungen 205

Ljungqvist, N.: PEN-Rohstoff für Bierflaschen 244

Methner, F.-J., und Peters, U.: Vergleich verschiedener PET-Flaschen für Bier 244

Morgan, J.: Leim für Plastikflaschen 244

Ott, S., und Colman, B.: Dichtungs- und Barriersysteme für Bier mit Alu- und Plastikschraubverschlüssen 244

Rasmussen, J.N.: Technischer Status und Erfahrungen mit wiederbefüllbaren Flaschen 245

Taulo, H.: Mehr Effizienz bei der Entwicklung eines neuen Mehrwegsystems – Fallstudie eines Projekts mit Ziel der Einführung wiederbefüllbarer PEN-Flaschen für Bier in Schweden 245

Vallée, D.-P.: Geschmacksqualität und -stabilität von Bier in Plastikflaschen verbessern 165

Wolf, J.: Etikettierung von Plastikflaschen 245

Yokomizo, H., und Takeuchi, Y.: Geschlossener Recycling-Kreislauf mit verbesserter Multilayer-Preformtechnologie 245

BC 7 Nebenprodukte

70 Allgemeines (Nebenprodukte)

Öztürk, S., Özboy, Ö., Cavidoglu, I., und Köksel, H.: Auswirkungen von Trebern auf die Qualität und diätetischen Eigenschaften von Keksen 245

74 Gärungskohlensäure

Cummer, C.: Sicherung der CO₂ Lebensmittel-Qualität 33

Van Oeveren, P.W.: Überwachung der CO₂-Qualität 36

BC 8 Organisation, Vertrieb, Verwaltung

80 Allgemeines (Organisation)

Brotzen, D.: Entwicklung von pro-aktiven Strategien zum Schutz der Unternehmensreputation bei einer Rückrufaktion 36

Kennedy, A.I.: Das Verknüpfen von HACCP, Hygiene und technischen Wartungsarbeiten 36

Mundy, A.: Entwicklung und Einführung eines Produktsicherheitsprogramms in einer Brauereigruppe 81

Rocourt, A.: Entwicklung und Umsetzung von Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheits-Managementsysteme in Unternehmen: der Personalaspekt 81

81 Vertriebswesen

Kelch, K.: Brauindustrie in Zahlen – Fassbierabsatz in der Bundesrepublik – Braujahr 1999/2000 bzw. Kalenderjahr 2000 36

83 Rechtsfragen

Großklaus, R.: Was ist wissenschaftlich hinreichend gesichert? Anforderungen an Belege zum Nachweis gesundheitsfördernder Eigenschaften von Lebensmitteln 36

Ross, H.: Wie können die gesetzlichen EU-Regelungen erfüllt werden? 81

BC 9 Sonstiges

90 Allgemeines, Berichte

EBC-Kongress 2001. Posterdiskussion: Geschmack und Stabilität 28

Literatur 238

91 Institutionen (Verbände, Institute)

De Looz-Corswarem, R.: Die „CBMC – The Brewers of Europe“ und ihre Rolle in Brüssel 36

	Seite		Seite		Seite
Hebmüller, F.	44x	Köksel, H.	117, 245	Mosemann, D.	80
Hennigan, G.P.	30	Koplik, R.	31	Müller, S.	79
Herrera, J.	203, 240, 241	Koschay, V.	33	Muller, R.E.	75
Herrmann, U.	30	Krämer, R.	33	Mundy, A.	81
Heyerick, A.	202	Kraft, J.	204	Murray, J.	77
Heyes, P.J.	205	Krieg, G.	32	Murray, V.	31
Hiebler, S.	33	Krottenthaler, M.	243	Murton, D.	164
Hilligweg, A.	33	Kubizniaková, P.	121		
Hodgson, J.A.	78	Kuroda, H.	79, 164		
Hofmann, P.	33	Kunz, T.	140x, 244		
Hollerová, I.	121	Kurz, T.	31	N	
Home, S.	241				
Horak, T.	78, 204			Nakagawa, K.	164
Hori, T.	241	L		Narendranath, N.V.	121
Horsley, R.	203			Navarro, A.	117
Hrabák, M.	204	Laca, A.	202	Navrátil, M.	121
Hüttermann, J.	140x	Laplace, J.M.	30	Nitzsche, F.	196x
Husemann, K.	44x	Larsen, O.V.	241	Nomura, Y.	79
Hutter, K.-J.	196x	Legrand, J.	128x	Noordman, R.	119
Hyde, A.	118	Lehtinen, P.	242		
		Lehtonen, S.	203	O	
I/J		Leiper, K.A.	241		
		Leirer, M.	33	Özboy, Ö.	245
		Leveau, J.-Y.	121	Öztürk, S.	245
Ingledeew, W.M.	121	Linquette-Mailley, S.	32	Ogawa, Y.	241
Inkermann, P.A.	202	Ljungqvist, N.	244	Ogbonna, J.C.	75
Ishibiki, T.	78	Loeffelholz, C.v.	204	Ogushi, K.	239
Ito, K.	75, 239	Lösche, A.	79	Ohgaki, K.	243
Iverson, W.	119	Ludwig, A.	128x, 172x	Ohkochi, M.	241
Iwahara, M.	79	Lusk, L.T.	117	Okada, Y.	75
Izydoreyk, M.S.	202			Okahata, Y.	76
Jacquet, A.	30	M		Okolo, B.N.	75
Jahreis, G.	204			O'Mahony, M.A.	242
Jaksztat, W.	165	MacGregor, A.W.	202	Omura, F.	121
Janoušek, J.	76	Madrid, J.	240, 241	Osman, A.M.	202
Jansen, C.	98x	Majerus, P.	32	Ott, S.	244
Jetten, J.	205	Marriott, R.	239	Otteneder, H.	32
Jibiki, M.	78	Martin, N.	80	Ottolini, J.	76
Jones, P.	118	Martinez, M.	164		
Joyce, M.	203	Masaki, J.	243	P	
Junghannß, U.	80	Maskell, D.L.	78		
Jurková, M.	78, 204	Massinger, S.	184x	Palmer, G.H.	78
		Matsuura, C.	241	Patino, H.	120
K		Matthews, S.L.	30	Paulson, A.T.	204
		Mayrhofer, C.	78	Pazourek, K.	32
Kagami, N.	78, 79	McAdams, E.T.	32	Peet, C.	119
Kaltner, D.	240	Mehling, H.	33	Penttilä, M.	241
Kanauchi, M.	30, 204	Meilgaard, M.	77	Perpète, P.	121
Kaneda, H.	76, 164	Mellenthin, A.	98x	Peters, U.	244
Kappl, R.	140x	Mersiowsky, E.	30	Poledníková, M.	88x
Kaukovirta-Norja, A.	242	Methner, F.J.	140x, 244	Preuß, T.	242
Kay, S.B.	117	Meyna, S.	52x, 110x, 240, 242	Pridal, J.	202
Kaye, D.	119	Michiels, J.	76	Prokeš, J.	88x
Kelch, K.	36	Mikyška, A.	88x, 204	Psota, V.	10x
Kellner, V.	78, 204, 235x, 243	Mitani, Y.	164, 243		
Kelly, B.	75	Mitter, W.	240		
Kennedy, A.I.	36, 78	Miyajima, K.	121		
Ketterer, M.	184x	Mizuno, A.	241	Q/R	
Knief, U.	244	Möhle, J.	172x		
Kobayakawa, T.	76	Möller-Hergt, G.	240	Ramirez, J.L.	241
Kobayashi, N.	164	Mösel, F.	70x	Rangel-Aldao, R.	203, 240, 241
Kodama, Y.	121	Molina-Cano, J.-L.	117	Rasmussen, J.N.	245
		Morgan, J.	244		

	Seite		Seite		Seite
Rauber, M.	243	Schmidt, M.	79	Van Opstaele, F.	202
Reed, C.	119	Schmidt, R.	98x	Van Peteghem, C.	202
Rehulka, P.	78	Schneeberger, M.	243	Van Waesberghe, J.W.M.	31, 240
Reinikainen, P.	242	Schöps, K.	80	Vasilenko, V.	80
Reverol, L.	241	Schropp, P.	70x, 212x	Vehkomäki, M.-L.	241
Ripperger, S.	30	Schwarz, P.	203	Vesely, P.	77
Robinson, N.	241			Vickers, F.	119
Robson, E.J.	117			Vidgren, V.	241
Rocourt, A.	81	ST		Virtanen, H.	240, 241
Roderfeld, H.-J.	240			Viry, J.	241
Rojas de Gante, C.	77	Steinhaus, M.	117	Vogel, R.F.	4x
Ross, H.	81	Stenholm, K.	242		
Ryder, D.	117	Stephan, A.	140x, 244	W	
		Stewart, G.G.	241	Wackerbauer, K.	52x, 110x, 128x, 172x, 240, 242
S				Walker, C.	75
Saito, S.	76	T		Wallin, D.	119
Samp, E.J.	120			Walshe, J.	120
Sanchez, B.	203, 241	Takahashi, S.	239	Wanikawa, A.	164
Sanchez, G.	76	Takashio, M.	164	Warari, J.	164
Sankawa, U.	75	Takeuchi, Y.	245	Watari, J.	79
Sato, M.	79	Takoi, K.	239	Waterkamp, H.-J.	240
Šavel, J.	32, 120	Tanaka, T.	79	Weigert, T.	30
Segawa, S.	164, 243	Tashio, M.	79	Willemsen, J.J.	164
Senge, I.	203	Taulo, H.	245	Williams, I.	241
Serna Saldivar, S.O.	77	Thomann, R.	30	Winterfeld, S.	80
Shimizu, C.	79	Thomas, K.C.	121	Wolf, J.	245
Shinotsuka, K.	79, 164, 243	Thum, B.	242	Woods, L.	117
Shinotzuka, K.	76	Tidmarsh, R.	203	Worell, E.	80
Shoji, H.	164	Till, V.	119	Wyard, S.	120
Siebert, K.J.	117, 120	Travers, I.	30		
Simon, J.P.	30			X/Y/Z	
Sladky, P.	31, 243	U/V		Yamashita, S.	164
Slaiding, I.R.	75			Yamazaki, Y.	75
Smart, K.A.	78	Ueda, T.	75	Yang, J.-I.	120
Šmogrovicová, D.	121	Ulmer, H.M.	4x	Yasar, F.	117
Smythe, J.E.	242	Umemoto, S.	164	Yasuhara, T.	79
Speers, R.A.	204	Vallée, D.-P.	165	Yasui, T.	241
Šrogl, J.	204	Vanbeneden, N.	218x	Yokomizo, H.	245
Suh, D.-Y.	75	Van Cutsem, P.	121	Yuuki, T.	78, 79
Suihko, M.-L.	32, 204	Vanderhaegen, B.	218x	Ziegler, F.	33
		Vanderhasselt, B.	218x	Zürcher, A.	243
SCH		Van Hoof, S.	119		
Scharnagl, N.	119	Van Landschoot, A.	218x		
Scherer, E.	203, 240, 241	Van Nederveelde, L.	78		
Schieberle, P.	117	Van Oeveren, P.W.	36		