

Literatur zum Artikel „Lebensmittel aus dem 3D-Drucker“ von Sebastian Vogt

Godoi, F. C., S. Prakash und B. R. Bhandari (2016): 3d printing technologies applied for food design: Status and prospects. *Journal of Food Engineering*, 179 (Juni), pp. 44-54.

Gong, J., M. Shitara, R. Serizawa, M. Makino, M. H. Kabir und H. Furukawa (2014): 3D Printing of Meso-Decorated Gels and Foods. *Materials Science Forum*, 783-786 (Mai), pp. 1250-1254.

Lipson, H. und M. Kurman (2014): *Die neue Welt des 3D-Drucks*, Weinheim: Wiley.

Lipton, J. I., M. Cutler, F. Nigl, D. Cohen und H. Lipson (2015): Additive manufacturing for the food industry. *Trends in Food Science & Technology*, 43(1), pp. 114-123.

Nestlé Zukunftsforum (2015): *Wie is(s)t Deutschland 2030? Nestlé Zukunftsstudie*, Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag.

Reichelt Elektronik (2015): *Zwei Drittel der Deutschen wollen 3D-Drucker nutzen*. Pressemitteilung vom 22. Mai. Aufgerufen am 28.02.2017 unter: <http://presseportal.de/pm/115736/3028785>

Rützler, H. und W. Reiter (2015): *Food Report 2016*, Frankfurt: Zukunftsinstitut.

Wegrzyn, T. F., M. Golding und R. H. Archer (2012): *Food Layered Manufacture: A new process for constructing solid foods*. *Trends in Food Science & Technology*, 27(2), pp. 66-72.