

Inhaltsverzeichnis

Seite

EINBLICK

Was sind ORAC-Werte wert?	5
Anbau von GVO-Pflanzen nimmt zu	6
Lebensmittel-Werbung trägt zu Übergewicht bei	6
Erratum	6
Irreführende Angaben bei Futtermitteln	6
Mehr Gewicht für die Erwartungen der Verbraucher in der Lebensmittelbuchkommission	8
Mittagessen: mangelhaft!	8
Antibiotikarückstände in Geflügelfleisch – eine lang anhaltende Diskussion	10
Glucosamin in den Nahrungsergänzungsmitteln	10

HYGIENISCH EINWANDFREI

Ein Jahr nach der Krise – Bericht der Task Force EHEC	11
Fallbeispiele für mikrobiologische Fehlprodukte	12
Erfahrungen mit der Zulassung von kleinen Lebensmittelbetrieben	14
Nachhaltigkeit in der Fleischwirtschaft – Herausforderungen u. Missverständnisse	17

Verpacken von Fleischprodukten	18
Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel - DIN 10508	20
Nutzen und Risiken der Anwendung antimikrobieller Werkstoffe	20
Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung - DIN 10506	22
Überleben von Lebensmittelinfektionserregern	25
Vitamine - was ist Wahrheit, was Lüge?	26
Weichmacher in Verpackungen von Schülermahlzeiten	28
Neuer Streifentest für Aflatoxin	31
Bundesweiter Überwachungsplan	32
Phytosterinoxide in erhitzten Lebensmitteln	39
Dem Fingerabdruck ökologischer Lebensmittel auf der Spur	45
Antioxidans oder Prooxidans?	45
Fleisch- und Wurstwaren mit Pflanzenstoffen haltbar machen	47

**HYGIENISCH
EINWANDFREI**

ANALYTIK

ALLES RECHTENS? RECHTSPRECHUNG URTEILE BESCHLÜSSE	Lebensmittelinformations-VO veröffentlicht (Teil 3)	48	
	Schlank im Schlaf durch Brot?	53	
	Lebensmittelzusatzstoffe	53	
	Neubewertung der Zusatzstoffe durch die EU	54	
	Health Claims	56	
	Sicherheit von Spielzeug	56	
	Warnhinweise auf Tabakerzeugnissen geändert und erweitert	56	
	Mitteilungs- und Übermittlungsverordnung	57	
	E-Zigaretten sind keine Medizin	57	
	Waffelröllchen mit Nougatcreme	57	
	Edle Gewürze	58	
	Schwarzwälder Schinken	58	
	Ultra-Energie für die Frau	58	
	Hyaluronsäure glättet die Falten nicht	58	
	„Bio“ ist für Mineralwasser keine Selbstverständlichkeit	59	
	Hygiene bei der Selbstbedienung	60	
	Pressehaftung für irreführende Werbung	61	
	Collagen „liftet“ nicht	61	
	TECHNOLOGIE	Nahrungsmittel oder Energieerzeugung aus Biomasse?	62
		Spektrometer überprüft Lebensmittelqualität	62
Lebensmitteltechnik		63	
Lebensmittelkontrolle mit Millimeterwellen		69	
DLG-Symposium zu Frische Convenience und Fresh-Cut-Produkten		70	
Überhitzter Wasserdampf trocknet Lebensmittel		71	
DURCHBLICK		Perlhühner	74
	Irrtümer des Kaffeetrinkens.....	74	
	Hackepeter und rohes Mett ist nichts für kleine Kinder	75	
	Antibiotika-Einsatz	75	
	Tierisches Protein für die mikrobiologische Produktion von Omega-3 Fettsäuren.....	76	
	Bestimmung von Gluten	76	
	Impressum	erste rechte Innenseite	
Veranstaltungen / Kontaktübersicht	76, 77, 78, 79, 80		