

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Lebensmittelüberwachung vor 15 Jahren - Ein teures Fahrrad	5
Kaki	6
Pizza aus dem Steinbackofen	7
Wie viel Fisch ist Pangasius?	7
Ambrosia	8
Bundesweiter Überwachungsplan 2012 – Bericht des BVL	10
Typischer Geruch von Käse	18
Frische-Check für Jedermann	18
Durchfallinfektionen durch Lebensmittel	19
Bunte Ostereier – künstlich oder natürlich gefärbt?	20
Radioaktive Stoffe in Trinkwasser	22
Acrylamidgehalte in Lebensmittel	28
Ciguatoxine – eine neue Bedrohung in Deutschlands Küchen?	32

Zur Beurteilung von Glyphosat	33
Dithmarscher Kohl als geschützte geografische Angabe.....	36
Bayerische Brezel geschützt	36
Bromierte Flammschutzmittel	39
Gesundheitsbezogene Angaben	41
Spirituosen – Kennzeichnung.....	42
Lebensmittelzusatzstoffe	43
Begriffsbestimmungen für Nanomaterialien angepasst	43
Kennzeichnung von Allergenen	44
Aufbackbetrieb darf sich Bäckerei nennen	46
Natürliche Milchsäurekultur?	47
Nicht alle „Kinder-Säfte“ sind diätetisch.....	47
Beugt Magnesium Krämpfe vor?	47

Hygienegerechte Maschinenkomponenten: Fallbeispiele Kabelverschraubung	48
Frikadellen aus Stammzellen von Rindern	59
Chemie, Laserstrahlen und Putzerfische gegen Lachsläuse	61
Nanotechnologien im Lebensmittelsektor	63
Auftauen von Tiefkühlfisch – möglichst schnell und schonend	66
Privater Austausch von Muttermilch	66
Kartoffel-Bauern atmen auf	67
Geschmackserlebnis.....	67
Krill als Lebensmittel	68
Impressum	erste rechte Innenseite
Veranstaltungen	68, 70
Kontaktübersicht	70, 71, 72, U3