

# FOOD INGREDIENTS & SENSORIK

## EDITORIAL

Der Veggie-Trend ..... 02



## RECHT

Neue Zulassungen gemäß ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008 ..... 03  
 Begriffsbestimmung für Ethyllaurylsulfat geändert ..... 03  
 Verordnung (EU) 2015/647 berichtigt ..... 03  
 Aromastoff Perillaaldehyd aus Unionsliste gestrichen ..... 04  
 BfR-Jahresbericht 2014 ..... 04  
 Zulassung von zwei Aromastoffen in Japan ..... 04



## NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN

Alternativen für Lebensmittelkomponenten ..... 04  
 Neue funktionelle Lebensmittel(bestandteile) ..... 05  
 Verringerte Herstellkosten ..... 05  
 Mischung von zwei Proteinen bringt Vorteile ..... 05  
 Rund um die Nanotechnologie ..... 06



## AUS DER WISSENSCHAFT

EFSA-Evaluierungen ..... 07  
 BfR: Probiotika in Säuglingsnahrung ..... 08  
 Funktionelle Lebensmittel: Polyphenole ..... 08



## SENSORIK

Methoden:  
 PrefSens ..... 15  
 Schwerpunkte:  
 Schulverpflegung: Gewählt wird, was schmeckt! ..... 15  
 Schmackhafte Nahrung für stressige Zeiten ..... 18  
 Sensiblere (imaginäre) Geruchs- und Geschmackswahrnehmung bei Adipositas ..... 19  
 Literaturschnipsel:  
 Food Neophile ..... 20



## MARKTBERICHT

Alternde Bevölkerung steigert Nachfrage nach Teepolyphenolen ..... 21



## VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

Bericht:  
 Pangborn Symposium 2015 ..... 21  
 Termine ..... 23



## ZU GUTER LETZT

30 Millionen Weihnachtsbäume werden jährlich in Deutschland verkauft ..... 23