

Weitere Änderungen im Anhang II der VO (EG) Nr. 1333/2008	03
Änderung der AromenVO Nr. 1334/2008	03
LMIV tritt in Kraft	03
Neue Health Claims zugelassen	04
Aktualisierte Version der Anleitung für die Zulassung von Zusatzstoffen, Aromastoffen und Enzymen	04
Diverse Neuentwicklungen	04
Enzyme und Bakterienkulturen	05
Omega-3-Fettsäure-Produkte	05
Neue Stärken als Nichtzusatzstoffe	05
Polyphenolhaltige Produkte	05
Analytik der Polysaccharide Xanthan und Johannisbrotkernmehl	05
EFSA: Referenzwerte für die Nährwertzufuhr von Chrom, Selen und Zink	06
EFSA: Evaluierung von fünf Aromastoffgruppen	06
EFSA: Verbrauch von Curcumin E 100	06
Allergien	07
Funktionelle Lebensmittel: Vitamine	09
Funktionelle Lebensmittel: Pro- und Präbiotika	12
Glutenfreie Produkte heute und morgen	14
Die fünf Trends für Lebensmittel und Getränke im Jahr 2015	14
Methoden:	
Projective Mapping & Sorting – reproduzierbar?	15
Temporal Drivers of Liking	16
Schwerpunkte:	
Salzgeschmack und Salzreduktion	17
Literaturschnipsel:	
Geschmack von Glucosepolymeren	20
Panelkonditionierung – Einfluss auf das Liking?	21
Buchrezension:	
Umami – Unlocking the Secrets of the Fifth Taste vs. umami – The Fifth Taste	21
Termine	23
Alkohol „konsum“ seit 10 Mio. Jahren?	23