

INHALT

EFSA: Aufruf zur Datenübermittlung	03
Allergenkennzeichnung für unverpackte Lebensmittel	03
Änderung von Leitsätzen des DLB	03
Aktualisierung von BLL-Richtlinien	03
Fischöltriglycerid- und Phospholipidmischung	04
Lutein in Krillöl	04
Schaumförderndes Mittel	04
Standardisiertes Kranbeerenpulver	04
Gewinnung natürlicher Farbstoffe mit Unterstützung durch Widerstandsheizung	04
Rund um die Nanotechnologie	05
EFSA: Natriumtartrat-Eisen(III)chlorid unbedenklich	06
EFSA-Referenzwerte für Folsäure, Vitamin A und Calcium	06
EFSA: Reevaluierung von Lycopin	06
EFSA: Neue Expositionsabschätzung für Brillantschwarz BN E 151	07
EFSA: Geändertes Herstellungsverfahren für Glutamat	07
EFSA: Maximaler Coffeinverzehr	07
EFSA: Evaluierung von vier Aromastoffgruppen	07
Gewürze A–H	08
Funktionelle Lebensmittel: Pro- und Präbiotika	09
Methoden:	
Neues von CATA (Check-all-that-apply)	15
Schwerpunkte:	
Zucker versus Süßstoffe	16
Literaturschnipsel:	
Reicht eine visuelle Beurteilung von Speisen aus?	18
Bio ist besser	19
Welches Licht ist das Beste?	19
Frauen haben mehr Geruchszellen als Männer	20
Craft Bier: Eine Studie aus Italien	20
Buchrezension:	
Tasty: The Art and Science of What We Eat	20
Der Markt für Pro- und Präbiotika	21
Bericht: Die Biofach2015	22
Termine	23
Schaumweinverbrauch in Deutschland	23