

INHALT

Zulassung Methyltetrahydrofolsäure als Folatquelle	03
Änderungen im Anhang II der ZusatzstoffVO	03
Änderung der Spezifikation für Polyvinylalkohol E 1203	03
Änderung des Anhangs III der VO (EG) Nr. 1925/2006	04
Zulassung eines Claims für Kakaoflavanole	04
Neuer Leiter DG SANTE	04
Bericht der Kommission: Bestrahlte Lebensmittel 2013	04
ALS- und ALTS-Beschlüsse	05
Bewertung des deutschen Lebensmittelbuches und der DLMB-Kommission	05
Calciumanreicherung ohne Nachgeschmack	05
Enzyme und Mikroorganismen (Probiotika)	06
Glutenfreier Malzextrakt	06
Kochprozess mit erniedrigtem Druck	06
Vegetabile Proteine	06
Fettsäure-Produkte	06
Hammelkollagen	07
Niedrigkaloriger Zucker	07
EFSA: Verbrauch von Allurarot AC E 129	07
EFSA: Erweiterte Anwendung von Erythrit	07
EFSA: Lebensmittelenzym Thrombin	08
EFSA: Verzehr von Chinolingelb E 104	08
EFSA: Aromastoffgruppe FGE.65Rev1	08
EFSA: Referenzwerte für Nährstoffzufuhr von Vitamin A	08
Gewürze	09
Funktionelle Lebensmittel: Mineralstoffe	12
Buchtipp: Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr	13
Umsatz von Produkten für natürliche Würzung/Aromatisierung	14
Nahrungsergänzungsmittel in Zahlen	14
Methoden:	
Pivot [®] Profil	15
Schwerpunkte:	
Wahrnehmung im Alter – Geschmacksvielfalt statt Einheitsbrei!?	16
Trends:	
Holunderblüte – der Sensorikum Geschmack 2015	19
Literaturschnipsel:	
Ich esse so viel, wie du isst	19
Buchrezension:	
The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining	20
Bericht: Culinary Art 2015	21
Termine	23
Die Deutschen ernähren sich ausgewogen und gesund	23