

Fitness/Gesundes Essen – die Realität	02
Streichung von fünf Aromastoffen aus Unionsliste	03
Änderung der ZusatzstoffVO	03
Update Enzymrecht	03
Neuer Generaldirektor für DG Sante	04
Änderung der (deutschen) Honig- und FruchtsaftVO	04
Revision des Schweizer Lebensmittelrechts	04
USA: FEMA GRAS-Liste Nr. 27 etabliert	04
Die Zusatzstoffregelung in Japan	04
China lässt weitere Zusatzstoffe und Enzyme zu	05
Farbstoffe	05
Kakao-/Schokoladeherstellung	05
Emulgatoren/Stabilisatoren	06
Zucker-, Fett- (und Salz)verminderung in Lebensmitteln	06
EFSA-Evaluierungen	07
Enzyme	09
Funktionelle Lebensmittel	09
Methoden:	
Unterschiedstests – welchen wählen?	15
Schwerpunkte:	16
Wie bekommen Kinder Lust auf gesundes Essen?	16
Der Reiz der Bitterstoffe	18
Literaturschnipsel:	
Oleogustus – der irritierende Fettgeschmack?	20
Rezepte aus TV, facebook und twitter lieber nicht nachkochen?	21
Buchrezension:	
Flavour Development, Analysis and Perception in Food and Beverages	22
Polyphenolmarkt ist um fast 70 % gestiegen	22
ZB MED	
Z 7682 CC GREEN	
Termine	23
2015: Heft 5	
Food Ingredients & Sensorik	