

INHALT

▸ „Regional“ versus „Bio“	02
EU: Vier neue Zusatzstoffe für Bio-Lebensmittel	03
EU: Änderung der Spezifikationen für E 960	03
EU: Erweiterte Verwendung von E 955	03
EU: Claim zu Vitamin D	03
Schnellwarnsystem: Nicht zugelassener Farbstoff	04
PAFF Committee: Auslegungsfragen zu Zusatzstoffen	04
Hanseatisches OLG: Entscheidung zu „Natürlich ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe“	04
EFSA: Evaluierung von E 160b	04
EFSA: Neubewertung von E 171	05
EFSA: Erweiterung der Verwendung von E 281	05
EFSA: Referenzwerte für Cholin	05
EFSA: Risikobewertung von Malachitgrün	05
EFSA: Exposition von Pyrrolizidinalkaloiden	06
BfR: Gesamtbewertung von Pyrrolizidinalkaloiden	06
Eukalyptol induziert oxidative DNA-Schäden	06
Methoden:	
▸ Emotionen, EsSense® und Emojis	07
Schwerpunkte:	
Wein: Emotionen und Etiketten	10
Literaturschnipsel:	
Aromarad für Sojasoße	11
Achtsames Schokoladeessen	12
Berichte:	
▸ SNÖ-Vortragsreihe	13
Eurosense	13
Termine	15
▸ Kalter Kaffee macht schön	15

ZB MED
Z 7682 CC GREEN

2016: Heft 6
Food Ingredients & Sensorik

