

EDITORIAL

Preis, Geschmack, Kalorien, Sicherheit oder Kennzeichnung? 02



RECHT

Änderung der ZusatzstoffVO (EG) Nr. 1333/2008 03
Änderung der AromenVO (EG) Nr. 1334/2008 03
Zulassung eines health claims 03
Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke 04
Höchstmengen an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Nahrungsergänzungsmitteln und Gewürzen 04
Neue Novel Food-VO regelt auch Nanomaterialien 04
Höchststrichterliche Urteile 05
Bericht über Bestrahlung von Lebensmitteln im Jahr 2014 05
Neue Leitsätze für Fleisch(erzeugnisse) 05



NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN

Neuentwickelte funktionelle Lebensmittel-(bestandteile) 05
Stärkeprodukte für verschiedene Einsatzzwecke 06
Steviaglycoside E 960 06



AUS DER WISSENSCHAFT

EFSA-Evaluierungen 07
Aromen 08
Funktionelle Lebensmittel: Essentielle Fettsäuren 09
Aminosäuren, Kreatin und Carnitin 13



MARKTBERICHT

Markt für Glucosamin und funktionelle Lebensmittel allgemein 14



SENSORIK

Methoden:
CATA Update 15
Schwerpunkte:
Mit kleineren Portionen gegen Übergewicht? 17
Die Bedeutung von Portionsinformationen für den Konsumenten 19
Literaturschnipsel:
Wechselwirkung von retronasalem Geruch und Geschmack 21
Buchrezension:
Fachvokabular Sensorik 21



VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

Bericht:
Biofach2016 22
Termine 23



ZU GUTER LETZT

Gewürzte Insekten zum Apéritif 23