

## 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