

## EDITORIAL

Senioren-Ernährung 02



## RECHT

Änderungen der VO (EG) Nr. 1333/2008 im Anhang II 03  
Neue Datenbank für Ernährung und Landwirtschaft 03  
Deutsche Trinkwasserverordnung neugefasst 03



## NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN

Verwendung von Seetang als Lebensmittel 04  
Neue Enzyme 04  
Durchsichtiger Überzug für Kaugummi 04  
Schokolade, Schokolade ... 04  
Ballaststoffe aus Karottenabfällen 05  
Buschpflaume aus Australien wirkt konservierend 05  
Salzverzehr und seine Verminderung 05



## AUS DER WISSENSCHAFT

Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr der Vitamine B6 und D 07  
(Erweiterte) Sicherheitsbewertung von Zusatzstoffen 07  
Gefahr durch Rotschimmelreis 08  
Bewertung von Aromastoffgruppe FGE.18rev3 08  
Funktionelle Lebensmittel: Ballaststoffe 08  
Carotinoide 10  
Andere funktionelle Lebensmittel(bestandteile) 13



## MARKTBERICHT

Der Markt für Carotinoide 14



## SENSORIK

Methoden:  
Neutralisieren der Adstringenz von Rotwein 15  
Erhebung der sensorischen Wahrnehmungsfähigkeit bei kranken und älteren  
Personen 15  
Schwerpunkte:  
Sensorische Veränderungen im Alter 17  
Literaturschnipsel:  
Eis essen, ohne es zu sehen 19  
Spezifische Olfaktorische Sättigung 20  
Sensorische Beurteilung von Holz 20  
Buchrezension:  
Alkoholfreie Drinks 21  
Testbericht:  
SenseBase® 21



## VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

Termine 23



## ZU GUTER LETZT

Mit gutem Gewissen Schokolade essen ... 23