

EDITORIAL

Achtsam essen

02

**RECHT**

Änderung Unionsliste Aromastoffe

03

BVG-Urteil zu nitratreichen Gemüsekonzentraten

03

ALS zu Algenzubereitungen/Algensalaten

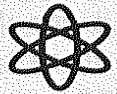
03

ALS zu Gentechnik-Kennzeichnung von Zusatzstoffen

04

Natural Complex Substances unter REACH

04

**AUS DER WISSENSCHAFT**

EFSA-Glossar zu wissenschaftlichen Begriffen

04

EFSA-Stellungnahme zu Vitamin B6

04

EFSA-Kompendium zu Botanicals

05

EFSA zu Aromastoffgruppenevaluierungen

05

Ergebnisbericht 82. JECFA-Sitzung

05

Capsaicin – Einfluss auf den Stoffwechsel

06

Thymol und Carvacrol als Pestizid?

06

**SENSORIK**

Methoden:

CATA-Varianten – RATA und TCATA

07

Schwerpunkte:

Riechen – der Sinn zur Aromawahrnehmung

08

(Über)gewichtige Infos zum Geschmack

12

Buchrezension:

Schwarzbuch Superfood

15

Sensorik-Barometer 2016: Online-Befragung der DGSens

16

**VERANSTALTUNGEN UND TERMINE**

Berichte:

SNÖ-Vortragsreihe

16

IFT16 – Meeting in Chicago

17

Termine

19

**ZU GUTER LETZT**

Haben Sie eine westliche Esskultur?

19