

INHALT

Was bedeutet CETA für Food Ingredients & Sensorik?	02
Änderung der Extraktionslösungsmittelrichtlinie	03
Berichtigung von Verordnungen	03
CETA	03
ALS-Stellungnahmen der 107. Sitzung	04
JECFA 82. Sitzung – Technical Report (TRS 1000)	04
Lucumbafrucht aus Peru	04
Lebensmittel mit Probiotika	04
Natürliche Antioxidantien als Instantpulver	05
Stabiles essentielles Öl aus Algen	05
Chiasamenöl	05
Überprüfung der Gefriertrocknung	05
Neuartiger Extraktionsprozess	05
Wissenschaftliche Bewertungen	06
Gewürze	07
Allergien/Zöliakie	08
Funktionelle Lebensmittel: Mineralstoffe	10
Der Markt für glutenfreie Lebensmittel	14
Methoden:	
FAOT – Food-Associated Olfactory Test	15
Schwerpunkte:	
Sättigung, Portionsgrößen und was Giacometti damit zu tun hat	16
Literaturschnipsel:	
No Smoking, please!	21
Alkoholsucht: Gibt es olfaktorische Marker?	21
Sensory and Consumer Science – quo vadis?	22
Der Stärkegeschmack	24
Kaffeetassen und -geschmack	25
Buchrezension:	
Emotion Measurement	26
Termine	27
Trends 2017	27