

EDITORIAL

Selbstkontrolle und Sensorik 02

NACHRUF

Abschied von Dr. Uwe-Jens Salzer 03

**RECHT**

IOFI Global Reference List – Aktualisierung 03

EuGH-Urteil bestätigt unionsrechtswidrige nationale Pauschalverbote 03

Neue Vorschriften für Kaseine und Kaseinate 03

Verwendung von Laktase und Inulin 04

Neue Leitsätze für Speiseeis 04

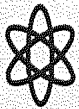
BLL-Richtlinie für Backmittel 04

**NEUE PRODUKTE
UND VERFAHREN**

Jackfrucht 04

Wasserlinsen 05

Schokolade mit Polyphenolen 05

**AUS DER
WISSENSCHAFT**

Wissenschaftliche Bewertungen 06

Gewürze 08

**MARKTBERICHT**

BMEL-Ernährungsreport 2017 08

**SENSORIK**

Methoden: 09

Mixed Profiling 09

Schwerpunkte: 10

Craft Bier 10

Geschmack und die passende (Hintergrund-)Musik 11

Literaturschnipsel: 12

Kulturelle Unterschiede in der Geruchswahrnehmung 12

Einfluss der Temperatur auf den Bittergeschmack 13

Sensoriksprache: Vokabular für handwerklich hergestellten Ziegenkäse 13

Vokabular für Kaffee 15

SMOKEY – Der Sensorikum Geschmack 2017 18

Buchrezension: 18

Eiskalt erwischt! Ein Fall für die Sinnesdetektive 18

**VERANSTALTUNGEN
UND TERMINE**

Termine 19

**ZU GUTER LETZT**

Der Geschmack von Tomaten 19