

Fermentierter Sojabohnenextrakt als neuartige Lebensmittelzutat zugelassen	03
Lactit als neuartige Lebensmittelzutat zugelassen	03
Neue gesundheitsbezogene Angabe zu Lactit zugelassen	04
Neue Verwendungsbedingungen für Steviolglycoside (E 960) in Süßwaren	04
Neue Regelung für die Aromastoffe der FGE 203	05
Herstellungsverfahren für aromatisierte Weinerzeugnisse aktualisiert	06
Neue gesundheitsbezogene Angabe zu Kreatin zugelassen	06
Aktualisierung der EFSA-Leitlinie zur Verordnung (EG) Nr. 1334/2008	07
MRI entwickelt neues HTST-Verfahren zur Herstellung ballaststoffreicher Frühstückscerealien	07
Zukünftige Trends bei Erfrischungsgetränken	08
Lebenselixier Kombucha?	09
Neueste Entwicklungen bei Schokolade und Süßwaren	09
EFSA: Neubewertung von Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476)	10
EFSA: Neubewertung von Glycerol (E 422)	10
EFSA: Neubewertung von Sojabohnen-Polyose (E 426)	11
EFSA: Neubewertung von Guarkernmehl (E 412)	11
EFSA: Neubewertung von Lecithinen (E 322)	12
EFSA: Stellungnahme zu FGE 302	12
EFSA: Neubewertung von Gummi arabicum (E 414)	12
EFSA: Stellungnahme zu FGE 57 Rev. 1	13
EFSA: Stellungnahme zu FGE 7 Rev. 5	13
Knochenbrüche durch Nahrungsergänzungsmittel vermeidbar	13
Ökobarometer 2017	14
Methoden:	
Das EmoSensory® Wheel und CATA/RATA	15
Liking im Labor, in nachgebauter Atomsphäre oder im realen Kontext messen?	16
Schwerpunkte:	
Frauen essen weniger, Männer essen (viel) Fleisch	17
Manche mögen's süß ...	19
Wein – Biolabel und Terroirgeruch	20
Literaturschnipsel:	
Das perfekte Cola-Glas?	21
Smells like teen spirit	21
(Zu) Große Packungen für Kinder	22
Sensoriklexikon für Cashewnüsse	23
Sensoriksprache für Quinoa	25
Termine	27
Fusions-Popcorn	27