

INHALT

	RECHT	Neue EU-Kontrollverordnung	03
		Verwendung von Butan (E 943a), Isobutan (E 943b) und Propan (E 944) in Farbstoffzubereitungen zugelassen	04
		Bezeichnung „Bürgstadter Berg“ ist geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)	04
		Probenahmeverordnungen für Dioxine und PCB aktualisiert	05
	NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN	Tritordeum als neue glutenarme Weizenalternativen	05
		Aktuelle Trends bei Hülsenfrüchten	06
	AUS DER WISSENSCHAFT	Bewertung von Cranberry-Extrakt als neuartige Lebensmittelzutat	07
		EFSA-Stellungnahme zu neuen Referenzwerten für die Zufuhr von Vitamin K	08
		EFSA-Bewertung zu Aromastoffen der FGE 208 Rev. 2	08
		Frauen sind anfälliger für Lebensmittelallergien	09
		β-Amylase aus Weizen als Lebensmittelenzym bewertet	09
		β-Amylase aus Gerste als Lebensmittelenzym bewertet	10
		β-Amylase aus Sojabohnen als Lebensmittelenzym bewertet	10
		EFSA bewertet endo-1,4-β-Xylanase aus dem genetisch veränderten <i>Aspergillus niger</i> -Stamm XYL	11
		EFSA hält Carcinogenitätsstudie zu Sucralose (E 955) für unzureichend	11
		Neubewertung von Speisefettsäuren (E 570)	12
		EFSA-Bewertung zu einem Aromastoff der FGE 226 Rev. 1	12
		BfR: Speisen aus unbeschichteten Aluminium-Menüschalen enthalten hohe Aluminiumgehalte	12
		Verwendung von Nanomaterialien in Lebensmitteln	13
		Methoden:	
		Sensoriktests mit Kindern: Fotointerviews, CATA und Emojis	15
		Schwerpunkte:	
		Schmecken, Riechen und Einkaufen im Seniorenalter	17
		Literaturschnipsel:	
		Macht scharf satt?	20
		Omnivore vs. Vegetarier	21
In welchen Familien gibt es gemeinsame Mahlzeiten?	22		
„Food Agency“ – Was ist damit gemeint?	22		
Sensoriksprache:			
Sensoriklexikon für geräucherte Produkte	23		
Sensoriklexikon für Hühnerbrühe	24		
Buchrezension:			
Gastrophysics – The New Science of Eating	25		
Termine	27		
Training von Schnüffelhunden	27		