

RECHT

Neues EUGH-Urteil zu vegetarischen Milchprodukten	03
4,5-Epoxydec-2(trans)-enal aus der Liste der Aromastoffe gestrichen	03
Neuer Höchstgehalt für Blausäure in Aprikosenkernen	03
Organisches Silicium und PO-Ca® dürfen in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden	04
Kaliumcarbonate (E 501) dürfen auf frischem Obst und Gemüse verwendet werden	04
Ergothionein als neuartige Lebensmittelzutat zugelassen	05
Siliciumdioxid (E 551) darf als Trennmittel in Kaliumnitrat (E 252) verwendet werden	05
Prolyloligopeptidase als neuartige Lebensmittelzutat zugelassen	06
Zulassung von Kaliumpolyaspartat (E 456) als neuer Lebensmittelzusatzstoff	06

AUS DER WISSENSCHAFT

Titandioxid-Nanopartikel fördern offenbar entzündliche Darmerkrankungen	07
EFSA bewertet Kaliumnitrit (E 249) und Natriumnitrit (E 250) neu	08
EFSA bewertet Natriumnitrat (E 251) und Kaliumnitrat (E 252) neu	09
EFSA bewertet Tarakernmehl neu	09
EFSA bewertet Konjak neu	10
EFSA bewertet Pektine neu	10
EFSA bewertet Traganth neu	11
EFSA bewertet Xanthan neu	11
EFSA bewertet synthetische N-Acetyl-D-Neuraminsäure als neuartige Lebensmittelzutat	12
Superfood: Açai-Beeren	13

Methoden:	
Trainierte Panels versus Konsumentenpanels	15
Schwerpunkte:	
Insekten essen	18
Literaturschnipsel:	
Spucken oder Schlucken?	20
Satt durch kleine Einheiten	21
Gerüche in Mischungen erkennen	21
Süßgeschmack und Metabolismus	22
Kinder und ihre Süßpräferenzen	22
Sensoriksprache:	
Pfirsich-Sensoriklexikon	23
Aktuelles:	
Sensorik-Barometer der DGSens	25

Termine	27
---------	----

Das virtuelle Buffet	27
----------------------	----