

INHALT

	RECHT	Inverkehrbringen von <i>Hoodia parviflora</i> als neuartiges Lebensmittel genehmigt	03
		Pyrolignoses Destillat eingeschränkt als Aromastoff zugelassen	04
		Grillaromakonzentrat (vegetarisch) bleibt bis April 2020 verkehrsfähig	05
		L-HPC als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen	05
		Spezifikation für Sorbitester aktualisiert	06
		Spezifikation für Echtes Karmin aktualisiert	06
		Lactit für pulverförmige Nahrungsergänzungsmittel zugelassen	07
		Zulassung von Octylgallat und Dodecylgallat aufgehoben	07
		Coffein und Theobromin als Aromastoffe zugelassen	07
	NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN	Lentein aus Wasserlinsen als neues Lebensmittelprotein	08
		Neue Nano-Desinfektionsmittel mit zielgenauer Wirkung	09
	AUS DER WISSENSCHAFT	Neue Studie zu nicht deklarierten Lebensmittelallergenen	10
		Die EFSA bewertet Propylenglycolalginat (E 405) als Lebensmittelzusatzstoff neu	11
		Die EFSA bewertet Aluminiumsulfate (E 520–523) und saures Natriumaluminiumphosphat (E 541) als Lebensmittelzusatzstoffe neu	11
		Die EFSA bewertet Aromastoffe aus der Flavouring Group Evaluation 203, Revision 2	12
		Die EFSA bewertet zwei α -Amylasen aus den <i>Bacillus licheniformis</i> -Stämmen NZYM-AV und NZYM-AN	12
		Die EFSA bewertet eine Glucoseoxidase aus dem genetisch veränderten <i>Aspergillus oryzae</i> -Stamm NZYM-KP als Lebensmittelenzym	13
		Die EFSA bewertet Gellan als Lebensmittelzusatzstoff	14
		Methoden:	
	SENSORIK	Training von Sommeliers	15
		Schwerpunkte:	
		Kinder – Beikost und Servierstil	16
		Literaturschnipsel:	
		Labels und Geschmackserwartungen	18
		Möhren und die Farbe Orange	19
		Nachhaltigkeit auf Bauernmarkt	20
		Feuer! Rauch? Oder scharf?	20
		Verschiedene Ernährungsweisen auf dem Prüfstand	21
		Geschmacksmodifikatoren und Aromen	22
		Buchrezension:	
		Hidden Persuaders in Cocoa and Chocolate	23
		Sensoriksprache:	
		Rocha-Birne	24
		VERANSTALTUNGEN UND TERMINE	Bericht: Eurosense 2018
		Termine	26