

RECHT	Neue Verordnung zu Acrylamid	03
	Taxifolinhaltiger Extrakt als neuartige Lebensmittelzutat zugelassen	03
	Beta-Glucane aus Bäckerhefe als neuartige Lebensmittelzutat zugelassen	04
	Wird der Verzehr von industriellen trans-Fettsäuren in der EU begrenzt?	04
NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN	Die violette Yamswurzel Ube	05
AUS DER WISSENSCHAFT	Die EFSA bewertet Furan als gesundheitsschädlich	06
	Die EFSA bewertet 1-Methylnicotinamidchlorid (1-MNA) als neuartige Lebensmittelzutat	07
	Die EFSA berechnet die Exposition gegenüber Perchlorat	08
	Die EFSA bewertet Pullulanase aus <i>Pullulanibacillus naganensis</i>	09
	Die EFSA bewertet Naringenin	10
	Die EFSA bewertet die FGE.73Rev4	11
	Die EFSA bewertet Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471) neu	11
	Die EFSA bewertet Alginsäure und ihre Salze (E 400 bis E 404) neu	11
	Die EFSA bewertet Benzophenon als Aromastoff	12
	Die EFSA bewertet Ethylacrylat als Aromastoff	13
	Die EFSA bewertet Pyrrolochinolinchinon-Dinatriumsalz als neuartige Lebensmittelzutat	13
	Die EFSA bewertet Betain als neuartige Lebensmittelzutat	14
SENSORIK	Methoden:	
	PAE (Preferred Attribute Elicitation)	15
	Schwerpunkte:	
	Food-Pairing	16
	Geschmack	18
	Literaturschnipsel:	
	Kulturelle Unterschiede beim Plate-Size-Effekt	20
	Farben essen: bunt = gesund?	21
	Riechen und Schmecken während der Chemotherapie	22
	Rezepte: Wie viel arithmetisches Verständnis ist notwendig?	23
	Sensoriksprache:	
	Chilis – scharf ist scharf, oder?	24
	Buchrezension:	
	Aroma Gemüse: Der Weg zum perfekten Geschmack	26
VERANSTALTUNGEN UND TERMINE	Termine	27
ZU GUTER LETZT	Je länger die Beziehung, desto ähnlicher die Geruchsvorlieben	27