

»	Akzente „Vergolden statt verkohlen“ (Meyer)	137
»	Rempes News	140
»	Acrylamid Die neue EU-Verordnung 2017/2158 (Rexroth)	142
»	AnreicherungsVO 1925/2006 Status quo laufender Artikel-8-Prozeduren: Monacolin K, Hydroxyanthracen-Derivate und Katechine aus grünem Tee (Schmid/Verbeek)	152
»	Sonderthema: Authentizität von Lebensmitteln – „Echter“ Thunfisch Isobares Labeling als Methode zur Identifizierung von Markerpeptiden zum Authentizitätsnachweis (Brümmer/Klußmann/Brockmeyer)	156
»	Forschung aktuell – eine Übersicht Internationale Literatur (Killeit)	164
»	Veranstaltungskalender (Häseler)	166
»	Angewandte Wissenschaft Bioanalytical screening for Dioxins and PCBs in EU-regulated foods: new analytical criteria adopted by EU in Commission Regulation (EU) 2017/644 – Part 2: sample analysis criteria and the nature of bioanalytical results (Hädrich/Stumpf/Denison)	167
»	10. Food-Safety-Kongress in Berlin Eine Absicherung der Lieferkette ist unverzichtbar (Bonneck)	176
»	Über Wien und Detmold nach Hamburg Neuer Leiter des Instituts für Hygiene und Umwelt (Häseler)	179
»	Sind freie Fettsäuren die Ursache für ranzige Milch? Vergleich analytischer Bestimmungsmethoden und Abgleich mit sensorischen Merkmalen (Großmann-Kühnau)	181
»	Analytik & Co. (Häseler)	185
»	Marktplatz	187
»	Impressum	188