

»	<b>Akzente</b> „Vergolden statt verkohlen“ (Meyer)	137
»	<b>Rempes News</b>	140
»	<b>Acrylamid</b> Die neue EU-Verordnung 2017/2158 (Rexroth)	142
»	<b>AnreicherungsVO 1925/2006</b> Status quo laufender Artikel-8-Prozeduren: Monacolin K, Hydroxyanthracen-Derivate und Katechine aus grünem Tee (Schmid/Verbeek)	152
»	<b>Sonderthema: Authentizität von Lebensmitteln</b> – „Echter“ Thunfisch Isobares Labeling als Methode zur Identifizierung von Markerpeptiden zum Authentizitätsnachweis (Brümmer/Klußmann/Brockmeyer)	156
»	<b>Forschung aktuell – eine Übersicht</b> Internationale Literatur (Killeit)	164
»	<b>Veranstaltungskalender (Häseler)</b>	166
»	<b>Angewandte Wissenschaft</b> 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
»	<b>10. Food-Safety-Kongress in Berlin</b> Eine Absicherung der Lieferkette ist unverzichtbar (Bonneck)	176
»	<b>Über Wien und Detmold nach Hamburg</b> Neuer Leiter des Instituts für Hygiene und Umwelt (Häseler)	179
»	<b>Sind freie Fettsäuren die Ursache für ranzige Milch?</b> Vergleich analytischer Bestimmungsmethoden und Abgleich mit sensorischen Merkmalen (Großmann-Kühnau)	181
»	<b>Analytik &amp; Co. (Häseler)</b>	185
»	<b>Marktplatz</b>	187
»	<b>Impressum</b>	188