



## RECHT

Extrakt aus drei Pflanzenwurzeln als neuartige Lebensmittelzutat zugelassen	03
Zulassung für L-Ergothionein als neuartige Lebensmittelzutat erweitert	04
Zulassung für taxifolinhaltigen Extrakt als neuartige Lebensmittelzutat erweitert	05
Neue Höchstgehalte für Glycidylester	05
Neue Monitoring-Empfehlung zu Metallen und Iod in Seetang	06



## AUS DER WISSENSCHAFT

Neues nationales Referenzzentrum für authentische Lebensmittel am Max Rubner-Institut	07
Die EFSA prüft glykosylierte Steviolglycoside als neuen Lebensmittelzusatzstoff	08
Die EFSA prüft eine Änderung der Spezifikation für Steviolglycoside (E 960)	09
Die EFSA bewertet Xylanase aus dem genetisch veränderten <i>Bacillus subtilis</i> -Stamm TD160(229) als Lebensmittelenzym	09
Die EFSA bewertet Siliciumdioxid (E 551) als Lebensmittelzusatzstoff	10
Die EFSA bewertet die genetisch veränderte Maissorte NK603 x MON810	10
Die EFSA prüft den Aromastoff (S)-1-(3-(((4-Amino-2,2-dioxido-1H-benzo[c][1,2,6]thiadiazin-5-yl)oxy)methyl)piperidin-1-yl)-3-methylbutan-1-on	11
Die EFSA bewertet Hydroxyanthracen-Derivate zur Verwendung in Lebensmitteln	12
Die EFSA bewertet Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumsalze von Speisefettsäuren neu	13
Die EFSA gibt ihre Stellungnahme zur Flavouring Group Evaluation 74, Revision 4 ab	13
Die EFSA bewertet die genetisch veränderte Maissorte MON 87403	14



## SENSORIK

Methoden:	
Panelisten – welche Kompetenzen brauchen sie?	15
Schwerpunkte:	
Geschmackssinn: Empfindlichkeiten, Fett- und Stärkegeschmack und ein Zusammenhang mit Schlafmangel	16
Food Waste	19
Literaturschnipsel:	
Food-Pairing: Gleiches mit Gleichem?	20
Einfluss der Hintergrundfarbe auf die Wahrnehmung	21
Wann ist ein Wein komplex?	23
Welche Form hat süß, welche sauer?	24
Sensoriksprache:	
Lexikon für Erdbeeren	25



## VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

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



## ZU GUTER LETZT

Zu guter Letzt: Wie riecht Katzenfutter?	27
--	----