

Verwendungsbereich für Thaumatin (E 957) erweitert	03
Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) darf nun in allen emulgierten Soßen verwendet werden	03
Zucker und gesättigte Fettsäuren sind nicht nur wegen ihres Brennwertes ungesund	04
Die EFSA bewertet die Catechine aus grünem Tee	05
Schwarzer Tee erhöht die Aufmerksamkeit	06
Die EFSA begutachtet ein Silberhydrosol für Nahrungsergänzungsmittel	07
Die EFSA bewertet die genetisch veränderten Baumwollsorte GHB614 × LLCotton25 × MON 15985	08
Die EFSA bewertet die genetisch veränderte Maissorte NK603 x MON810	08
Die EFSA bewertet die genetisch veränderte Maissorte 4114	09
Die EFSA gibt ihre Stellungnahme zur Flavouring Group Evaluation 77, Revision 3 ab	09
Die EFSA bewertet ein Krabbeneiweißkonzentrat als neuartige Lebensmittelzutat	10
Die EFSA aktualisiert ihre Stellungnahme zu Opiumalkaloiden in Mohnsamen	10
Die EFSA bewertet Carrageen (E 407) und verarbeitete Euchema-Algen (E 407a)	11
Die EFSA bewertet Propylenglycol (1,2-Propandiol) (E 1520) neu	12
Chinesische Forscher entwickeln eine Kartoffel für den rohen Verzehr	13
Götterfrucht Kaki ein neuer Favorit	13
Methoden:	
Emojis als brauchbares Tool für Emotionsmessungen	15
Schwerpunkte:	
Some like it hot?	17
Neues rund um die Nase	18
Literaturschnipsel:	
Ursprunggeschützter Käse – schmecken die VerbraucherInnen Qualität?	20
Gehen Sie mit attraktiven Menschen essen?	21
Führen Kochshows zu einem gesünderen Essverhalten?	21
Preis und Portionsgrößen	22
Können Sie Angstschweiß riechen?	23
Einfluss des Anrichtens auf das Liking	24
Sensoriksprache:	
Wie beschreiben Parfümeure Körpergeruch?	25
Buchrezension:	
Kulinarische Ethnologie	26
Termine	26
Verabschiedung von Dr. Axel Preuß	27