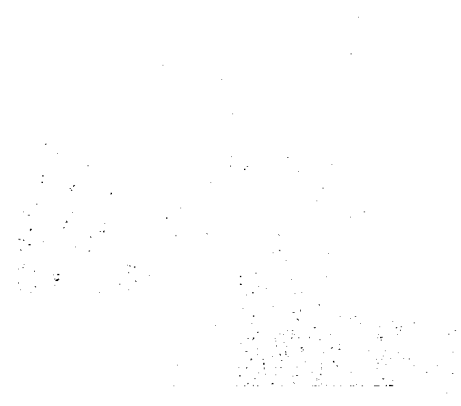







INHALT



	RECHT	Neues EUGH-Grundsatzurteil zu GVO aus gezielter Mutagenese	03
		Lysozym-Hydrolysat als neuartige Lebensmittelzutat zugelassen	04
		Verwendungsbereich von UV-behandelter Bäckerhefe erweitert	04
		Verwendungsbereich von Öl aus der Mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (T 18) erweitert	05
		Höherer Vitamin-D ₂ -Gehalt von UV-behandelten Pilzen genehmigt	05
	NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN	Fleisch aus dem Reagenzglas	06
	AUS DER WISSENSCHAFT	Die EFSA bewertet Zinn(II)-chlorid als Lebensmittelzusatzstoff	07
		Die EFSA bewertet D-Ribose als neuartige Lebensmittelzutat	08
		Alkohol ist schädlicher als gedacht	09
		Die EFSA bestätigt die aktuelle Einschätzung zu trans-Fettsäuren	10
		Die EFSA bewertet Natriumferrocyanid (E 535), Kaliumferrocyanid (E 536) und Calciumferrocyanid (E 538) als Lebensmittelzusatzstoffe neu	10
		Die EFSA bewertet verschiedene Lebensmittelenzyme	11
		Die EFSA befasst sich erneut mit Glycerinester aus Wurzelharz (E 445) als Lebensmittelzusatzstoff	12
		Die EFSA aktualisiert die Expositionsberechnung für Polyethylenglycol (E 1521) als Lebensmittelzusatzstoff	13
		Die EFSA bewertet Di-Magnesium- und Di-Calciummalat als neuartige Lebensmittelzutaten und Magnesium- bzw. Calciumquelle	14
			SENSORIK
Deskriptive Analyse – eine Status quo Analyse	15		
Schwerpunkte:			
Food Oral Processing	17		
Literaturschnipsel:			
Weinaromen, Liking und Emotionen	20		
Hunger und Risikobereitschaft	21		
Wein für zwei Situationen kaufen	23		
Glutamat und die Konsumentenmeinung (in den USA)	24		
Sensoriksprache:			
Spaghetti	25		
Buchrezension:			
Food Report 2019	26		
	VERANSTALTUNGEN UND TERMINE	Termine	27