




	<b>RECHT</b>	Basisches Molkenprotein-Isolat aus Kuhmilch als neuartige Lebensmittelzutat zugelassen	03
		Cranberry-Extrakt als neuartige Lebensmittelzutat zugelassen	04
		Raffiniertes Shrimps-Peptid-Konzentrat als neuartige Lebensmittelzutat zugelassen	04
		Eimembran-Hydrolysat als neuartiges Lebensmittel zugelassen	05
		Xylo-Oligosaccharide aus Mais als neuartiges Lebensmittel zugelassen	06
		Lebensmittelkategorie 17 zu Nahrungsergänzungsmitteln in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 neu geordnet	06
		Neues EUGH-Urteil zu Eierlikör	07
		Drei Aromastoffe aus der Unionsliste gestrichen	07
		Die EFSA bewertet eine Ausdehnung der Zulassung von <i>Allanblackia</i> -Saatöl als neuartige Lebensmittelzutat	08
		Die EFSA bewertet Calciumsilicat (E 552), Magnesiumsilicat (E 553a(i)), Magnesiumtrisilicat (E 553a (ii)) und Talkum (E 553b) erneut als Lebensmittelzusatzstoffe	08
Die EFSA bewertet vier neue Studien zur Toxizität von Titandioxid (E 171)	09		
Die EFSA verbessert die Expositionsschätzung für Extrakt aus Rosmarin (E 392) als Lebensmittelzusatzstoff	10		
Die EFSA bewertet die Sicherheit von Monacolinen in Rotschimmelreis	10		
Die EFSA bewertet thermooxidiertes Sojaöl verestert mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 479b) als Lebensmittelzusatzstoff neu	11		
Die EFSA bewertet Hirssesirup als traditionelles Lebensmittel	12		
Die EFSA bewertet Aromastoffe in der FGE.200 Rev.1	12		
Die EFSA bewertet Aromastoffe in der FGE.201 Rev.2	13		
	<b>MARKTBERICHT</b>	Neuer Bericht des US-Landwirtschaftsministeriums zum Zuckermarkt	13
	<b>NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN</b>	Die Ernährung der Zukunft ist personalisiert	14
	<b>SENSORIK</b>	Methoden: Vergleich von TDS, MTDS und TCATA – wie Äpfel mit Birnen?	15
		Schwerpunkte: 3D gedruckte Lebensmittel	16
		Veg*ismus	17
		Literaturschnipsel: Paneltraining – Aromamischungen identifizieren	20
		Süß-Liker und Süß-Disliker	21
		Ortho- und retronasal – anderer Duft?	22
		Glutenfrei – aber kein Date?	22
		Salzige Oberflächen	23
		Eine App für Craving und Liking	24
		Die Schärfe von Szechuanpfeffer	24
Sensoriksprache: Roggenbrot	26		
	<b>VERANSTALTUNGEN UND TERMINE</b>	Termine	27
	<b>ZU GUTER LETZT</b>	Foodies und Quickies	27