

	<b>RECHT</b>	Neue EU-Verordnung zu trans-Fettsäuren in Lebensmitteln	03		
		Echtes Karmin (E 120) für kreolische Fleischerzeugnisse zugelassen	03		
		Frankreich setzt die Verwendung von Titandioxid (E 171) aus	04		
		Yohimbe darf in Lebensmitteln nicht mehr verwendet werden	04		
		Eisen(II)-lactat (E 585) zur Schwarzfärbung von <i>Albatrellus ovinus</i> in schwedischer Leberpastete zugelassen	05		
		Neuer Verwendungszweck für E 471 zugelassen	06		
		Neuer EFSA-Leitfaden zur Charakterisierung von Mikroorganismen für die Gewinnung von Lebensmittelenzymen	06		
		Aromastoff Furan-2(5H)-on darf nicht mehr verwendet werden	07		
				<i>Brettanomyces</i> -Hefen erfreuen sich zunehmender Beliebtheit in der Bierbereitung	07
	<b>AUS DER WISSENSCHAFT</b>	Die EFSA bewertet eine Ausweitung der Verwendung von basischem Molkenproteinisolat als neuartige Lebensmittelzutat	08		
		Die EFSA bewertet eine Glucoseoxidase aus <i>Aspergillus niger</i> (Stamm ZGL) als Lebensmittelenzym	08		
		Die EFSA bewertet eine Triacylglycerollipase aus <i>Aspergillus niger</i> (Stamm LFS) als Lebensmittelenzym	09		
		Das BfR mahnt zu hohe Pyrrolizidinalkaloidgehalte in Gewürzen und Kräutern an	10		
		Die EFSA bewertet die gesundheitlichen Risiken durch cyanogene Glykoside in anderen Lebensmitteln als Aprikosenkernen	10		
		Die EFSA bewertet eine Xylanase aus dem <i>Bacillus licheniformis</i> -Stamm NZYM-CE	11		
		Die EFSA beschäftigt sich erneut mit Betain	12		
		Die EFSA bewertet eine Ausweitung der Verwendung von Chiasamen als neuartige Lebensmittelzutat	12		
		Die EFSA wehrt die Kritik von Testbiotech an ihrer Sicherheitsbewertung von MON 87427 × MON 89034 × 1507 × MON 88017 × 59122-Mais ab	13		
		Die EFSA bewertet eine Phospholipase C aus <i>Komagataella phaffii</i>	13		
		Die EFSA bewertet eine 4- $\alpha$ -Glucanotransferase aus <i>Aeribacillus pallidus</i> als Lebensmittelenzym	14		
		Die EFSA bewertet eine $\alpha$ -Amylase aus dem <i>Bacillus subtilis</i> -Stamm NBA	14		
				Methoden:	
				Präferenztests: Wo ist die beste Location?	15
				Schwerpunkte:	
		Die richtige Portionsgröße	16		
		Weniger Food Waste	18		
		Literaturschnipsel			
		Natürliche vs. künstliche Süßstoffe	20		
		Wir mögen es bunt und kontrastreich	20		
		Umami – ein Update	21		
		Metallischer Geschmack durch Bitterrezeptoren	22		
		Essen für Kinder künstlerisch anrichten	22		
		Individuelle Unterschiede beim Schmecken	23		
		Wo schmeckt Schokolade am besten?	23		
		Sensoriksprache:			
		Texturen von Snackprodukten	25		
	<b>VERANSTALTUNGEN UND TERMINE</b>	Termine	27		
	<b>ZU GUTER LETZT</b>	Stereotypen in der Werbung sind out	27		