



RECHT

- 03 Ascorbinsäure (E 300) und Citronensäure (E 330) für weißes Gemüse zugelassen
- 03 Genetisch veränderte Sojabohne MON 87708 × MON 89788 × A5547-127 zu Lebensmittel- und Futtermittelzwecken zugelassen
- 04 Europäisches Parlament fordert Verbot von Titandioxid
- 04 Europäisches Parlament fordert strenge Acrylamid-Höchstgehalte
- 05 Leitsätze für Speisefette und Pilze aktualisiert



AUS DER WISSENSCHAFT

- 06 Massiver Betrug bei der Vermarktung von Fischen führt zu Gesundheitsrisiken
- 07 Die EFSA bewertet Ascorbylpalmitat E 304(i) erneut als Lebensmittelzusatzstoff
- 08 Die EFSA bewertet getrocknete Zellen von *Euglena gracilis* als neuartige Lebensmittelzutat
- 08 Die EFSA bewertet 49 Aromastoffe der Flavouring Group Evaluation (FGE.91 Rev3)
- 09 Die EFSA bewertet die genetisch veränderte Sojabohne MON 87705 × MON 87708 × MON 89788
- 09 Der EFSA fehlen Daten zur Bewertung von Natriumaluminiumsilicat (E 554) und Kaliumaluminiumsilicat (E 555) als Lebensmittelzusatzstoffe
- 10 Die EFSA bewertet eine Gerstenstärke als Lebensmittelinhaltsstoff
- 10 Die EFSA bewertet die genetisch veränderte Maissorte MZIR098 als sicher
- 11 Die EFSA bewertet eine Phospholipase C aus dem *Bacillus Licheniformis*-Stamm NZYM-VR
- 11 Die EFSA bewertet eine endo-1,4- β -Xylanase (EC 3.2.1.8) aus dem *Trichoderma reesei*-Stamm RF5427



NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN

- 12 Pflanzenbasierter Fisch



MARKTBERICHT

- 12 Marktpotenzial von künstlichem Fleisch steigt



SENSORIK

- Methoden:
- 15 Konsumententests: CATA-Fragen und die richtige Skala
- Schwerpunkte:
- 17 Vom Fleischesser zum Flexitarier zum Vegetarier
- Literaturschnipsel:
- 22 Mein Gemüse ess ich (nicht)
 - 23 Gender-Effekte bei Gehirnreaktionen auf Mahlzeiten
 - 24 Multitasker-Geschmackszellen
 - 24 Essen mit Musik
 - 25 Austausch von Butter durch Olivenöl
 - 26 Neues zur PROP-Empfindlichkeit



VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

- 27 Termine