

Inhalt	Seite
Nahrungsmittelchemiker.....	3
Letale Wirkungen von Insektiziden auf Bienen	4
Cyanoglykoside in Lebensmitteln.....	5
Gesundheitsrisiken durch Titandioxid?.....	5
EFSA: Phosphataufnahme verringern!.....	6
Abschied nach elf Jahren	6
Hohe Campylobacter-Raten bei Masthähnchen	7
Benebelung hält Fische frisch	8
„Fingerabdruck“ überführt Lebensmittelfälscher	9
DIN-Norm 10254 für Arbeitskleidung	10
Viskos – und verunreinigt?.....	11
Honigerzeugung hat zugenommen.....	13
Weltleitmesse analytica 2020	14
Fipronil: „In aller Munde“	15
Pyrrrolizidinalkaloidgehalt in Gewürzen und Kräutern	18
„Balsamico“ darf weiterhin auch aus Deutschland kommen.....	18
AGROLAB GROUP	19
Konservierungsstoffe in Tortillas usw.	20
Korngewichte	20
WESSLING GmbH	21
NEOGEN	22
„Pan Gallego“	24
Cholesteringehalt von Hühnereiern.....	24
Axel Semrau GmbH & Co. KG	25
Romer Labs Deutschland GmbH.....	26
Gesundheitliche Risiken bei Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen	28
Grüner Deal.....	29

EINBLICK

HYGIENE

ANALYTIK

	Inhalt	Seite
TECHNOLOGIE	Tragrollen von Schüttgutförderanlagen	30
	Kunststoff-Recycling auf Lösungsmittelbasis	31
	Jubiläums-Solids und Recycling-Technik	32
	leine Teile – große Wirkung? Mikroplastik in Lebensmitteln	33
	leue Rohstoffe aus Plastikmüll	34
	oftware soll gefälschte Lebensmittel entlarven.....	34
	uperchillen statt einfrieren	35
	itelligente Verpackungen für Fleisch	36
	unststoff-Recycling à la Lego	36
	RECHT	Hangover Shot gegen Kater?.....
Pilotprojekt zur Befunddatenerfassung bei Rindern		37
EU tritt dem Vertrag zum Schutz von Herkunftsangaben bei		37
Missbräuchliche Verwendung des Namens „Feta“		38
Ist Collagen gesund für die Haut?		38
Champagner-Sorbet- oder doch nicht?.....		39
Neonikotinoide im Rapsnektar		39
Spielzeug-Richtlinie bez. Aluminium und Formaldehyd		40
Heilung von Gelenkproblemen mittels Diät?	40	