







|  |                                    |  |          |
|--|------------------------------------|--|----------|
|   | <b>RECHT</b>                       | Nicotinamid-Ribosidchlorid als neuartige Lebensmittelzutat zugelassen<br>Verwendungszwecke für Chiasamen erweitert   | 03<br>03 |
|    | <b>AUS DER WISSENSCHAFT</b>        | <p>Die EFSA bewertet zwölf Aromastoffe aus der FGE.61Rev2 03</p> <p>Die EFSA gibt eine neue Expositionsschätzung für THC ab 04</p> <p>Neue Studien zur Toxizität von Titandioxid (E 171) 04</p> <p>Die EFSA prüft eine gesundheitsbezogene Angabe zu MenaQ7® 05</p> <p>Die EFSA bewertet eine Cellulase aus dem <i>Trichoderma reesei</i>-Stamm DP-Nzc36 06</p> <p>Die EFSA bewertet Chinolizidinalkaloide in Lupine 06</p> <p>Die EFSA hat keine Sicherheitsbedenken zu <i>Theobroma Cacao</i> L.-Pulpe als traditionelles Lebensmittel 07</p> <p>Die EFSA bewertet erneut Schwefelsäure und ihre Natrium-, Kalium- und Ammoniumsalze (E 513, E 514 (i), E 514 (ii), E 515 (i), E 515 (ii), E 516 and E 517) als Lebensmittelzusatzstoffe 08</p> <p>Die EFSA bewertet die genetisch veränderte Maissorte MON 87427 × MON 89034 × MIR162 × MON 87411 und Unterkombinationen daraus 08</p> <p>Die EFSA bewertet sieben <math>\alpha,\beta</math>-ungesättigte Cinnamylketone aus der Untergruppe 3.2 aus der FGE.19 09</p> <p>Die EFSA bewertet die genetisch veränderte Sojabohne MON 87751 × MON 87701 × MON 87708 × MON 89788 09</p> <p>Die EFSA bewertet hitzeabgetötetes <i>Mycobacterium setense manresensis</i> als neuartiges Lebensmittel 10</p> <p>Die EFSA bewertet die genetisch veränderten Maissorten MON 89034 und MIR604 im Hinblick auf die Verlängerung der Zulassung 10</p> <p>Die EFSA bewertet eine Xylanase aus dem <i>Bacillus pumilus</i>-Stamm BLXSC 11</p> <p>Die EFSA bewertet eine <math>\alpha</math>-Amylase aus dem <i>Bacillus licheniformis</i>-Stamm DP-Dzb25 11</p> <p>Die EFSA bewertet Lacto-N-tetraose als neuartiges Lebensmittel 12</p> <p>Die EFSA bewertet Mönchsfruchtextrakt als Lebensmittelzusatzstoff 12</p> <p>Die EFSA bewertet eine <math>\alpha</math>-Amylase aus dem <i>Aspergillus oryzae</i>-Stamm DP-Bzb41 13</p> |          |
|  | <b>NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN</b> | Blauer Tee   | 14       |
|  | <b>SENSORIK</b>                    | <p>Methoden:</p> <p>Free Sorting – mit oder ohne Beschreibungen? 15</p> <p>Schwerpunkte:</p> <p>Wein: Verbrauchertypen, Bio und Lieu-dit 16</p> <p>Kinder: Präferenzen, Neophobie und Bilder-Nudging 19</p> <p>Literaturschnipsel:</p> <p>CSAs – wie gehen Paare damit um? 23</p> <p>Kosmetiksensorik mit Konsumenten 23</p> <p>Dichte der Pilzpapillen 24</p> <p>Preference Mapping vs. Projective Mapping 25</p> <p>Der Sensorikum-Geschmack 2020 25</p> <p>Beeinflussen Social Media unsere Essgewohnheiten? 26</p> <p>Buchrezension: Zungenbekenntnisse 26</p>   |          |
|  | <b>VERANSTALTUNGEN UND TERMINE</b> | Termine  | 27       |
|  | <b>ZU GUTER LETZT</b>              | Zeig mir, was du isst und ich sag dir, wer du bist   | 27       |