



RECHT

Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) für Pflanzenölemulsionen zugelassen	03
Polysorbate (E 432–E 436) als Schaumverhüter für Getränke zugelassen	03
Spezifikation für Weizenkeimextrakt mit hohem Spermidingehalt geändert	04
Teilweise entfettetes Pulver aus Chiasamen als neuartiges Lebensmittel zugelassen	04
Höchstmenge für Citronensäure (E 330) in Milkschokolade verdoppelt	05
Lacto-N-tetraose als neuartiges Lebensmittel zugelassen	05



NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN

Tamarillo	05
Goldener Reis	06



AUS DER WISSENSCHAFT

Können Lebensmittelinhaltsstoffe zur Bekämpfung der COVID-19-Infektion beitragen?	07
Die EFSA bewertet 39 Aromastoffe aus der FGE.71Rev1	09
Die EFSA bewertet eine Xylose-Isomerase aus dem genetisch veränderten <i>Streptomyces rubiginosus</i> -Stamm DP-Pzn37	09
Die EFSA bewertet erneut Gummi arabicum (E 414) als Lebensmittelzusatzstoff	10
Die EFSA bewertet eine maltogene Amylase aus dem <i>Bacillus licheniformis</i> -Stamm DP-Dzr50	10
Die EFSA bewertet eine endo-1,4- β -Xylanase und β -Glucanase aus dem <i>Disporotrichum dimorphosporum</i> -Stamm DXL	11
Die EFSA bewertet eine Xylanase aus dem genetisch veränderten <i>Aspergillus luchuensis</i> Inui-Stamm RF7398	12
Die EFSA hat Bedenken zu einer β -Galactosidase aus dem genetisch veränderten <i>Escherichia coli</i> -Stamm NCIMB 30325	12
Die EFSA bewertet Calcium-L-methylfolat als Folatquelle in Säuglingsnahrung	13



MARKTBERICHT

Der Lebensmittelmarkt in der Corona-Krise	13
---	----



SENSORIK

Methoden: CATA vs. Freie Kommentare (FC)	15
Schwerpunkte:	
Olivenöl	16
Unser tägliches Fleisch gib uns heute	18
Zucker: Reduktion und Steuern	19
Literaturschnipsel:	
Gesünder durch Nudging?	21
Sensorik von angereicherten Joghurts	22
Metallischer Geschmack während der Chemotherapie	23
Capsaicin und Aromawahrnehmung	24
Kinder und deren Geschmackswahrnehmung	24
Sensoriksprache: Matetee	25



ZU GUTER LETZT

Milchproteine ohne Kuh?	27
-------------------------	----