

2020, 4
Food Ingredients &



RECHT

Zuckerzusatz in Kräutertees für Säuglinge und Kleinkinder verboten	03
Spezifikation von Tricalciumphosphat (E 341 (iii)) geändert	03



AUS DER
WISSENSCHAFT

Die EFSA bewertet zehn Lebensmittelenzyme	04
Bewertung der genetisch veränderten Rapssorte MS11	05
Die EFSA bewertet ein Vitamin D ₂ -Pilzpulver als neuartiges Lebensmittel	06
Die EFSA prüft Haferlecithin als Lebensmittelzusatzstoff	06
Die EFSA prüft einen Aufguss aus den Blättern von <i>Coffea arabica</i> L. und/oder <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner als traditionelles Lebensmittel	07
Die EFSA bewertet L(+)-Weinsäure (E 334), Natriumtartrate (E 335), Kaliumtartrate (E 336), Natrium-Kaliumtartrat (E 337) und Calciumtartrat (E 354) als Lebensmittelzusatzstoffe neu	08
Die EFSA bewertet die genetisch veränderte Maissorte MON 88017 im Hinblick auf die Verlängerung der Zulassung	08
Die EFSA bewertet die genetisch veränderte Sojabohne SYHT0H2	09
Die EFSA bewertet 24 Aromastoffe aus der Flavouring Group Evaluation 73, Revision 5 (FGE.73Rev5)	09
Die EFSA bewertet mit Selen angereicherte Biomasse aus <i>Yarrowia lipolytica</i> als neuartiges Lebensmittel	10
Der EFSA fehlen Daten zur Überprüfung von Stearylratrat (E 483) als Lebensmittelzusatzstoff	10
Die EFSA bewertet Astaxanthin als neuartiges Lebensmittel	11
Die EFSA bewertet Ester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 472a-f) als Lebensmittelzusatzstoffe neu	12
Maschinelles Lernen offenbart pharmakologische Wirkungen von vermeintlich unbedenklichen Lebensmittelinhaltsstoffen	12



MARKTBERICHT

Weitere EU-Sondermaßnahmen für die Agrar- und Ernährungswirtschaft	14
--------------------------------------------------------------------	----



SENSORIK

Methoden:	
CATA: Häufigkeit = Intensität!?	15
Schwerpunkte:	
Sound und crossmodale Interaktionen	16
Wie die Persönlichkeit mitbestimmt, was uns schmeckt	18
Literaturschnipsel:	
Zusammenhang zwischen Schlafdauer und Ernährungsqualität	19
Die Bedeutung von Wildpflanzen für Bio-Konsumenten	20
Assoziationen zwischen Farbe und Geschmack	21
E-Zigaretten und deren Einfluss auf die olfaktorische Wahrnehmung	22
Convenience-Gemüse für junge Konsumenten	23
Geruchssinn bei Parkinson-Patienten	23
Sensoriksprache:	
Sensoriklexikon für Kartoffeln	25



VERANSTALTUNGEN
UND TERMINE

Termine	26
---------	----



ZU GUTER LETZT

Warum trinken wir Bier?	27
-------------------------	----