

2020,5

## Food Ingredients & Sensorik

 <b>RECHT</b>	Köln verbietet das Inverkehrbringen von CBD-haltigen Lebensmitteln	03
	Verwendungsbedingungen für Proteinextrakt aus der Schweineleber geändert	04
	Europäische Kommission schlägt Höchstgehalte für THC vor	05
	Aufguss aus <i>Coffea arabica</i> L. und/oder <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner als traditionelles Lebensmittel zugelassen	05
	Zulassung und Verwendung von E 160b geändert	06
	Vitamin D2-Pilzpulver als neuartiges Lebensmittel genehmigt	06
 <b>AUS DER WISSENSCHAFT</b>	Die EFSA bewertet Glykoalkaloide in Lebensmitteln	07
	Die EFSA bezweifelt eine gesundheitsbezogene Angabe zu Kaffee C21	08
	Die EFSA bewertet AstraGin™ als neuartiges Lebensmittel	08
	Die EFSA bewertet die Natriumsalze von 3'- und 6'-Sialyllactose als neuartige Lebensmittel	09
	Die EFSA bewertet Metaweinsäure (E 353) als Lebensmittelzusatzstoff neu	10
	Die EFSA prüft geröstete Samen von <i>Plukenetia volubilis</i> L. als traditionelles Lebensmittel	10
	Die EFSA bewertet Dimethylpolysiloxan (E 900) als Lebensmittelzusatzstoff neu	11
	Die EFSA bewertet erneut die Erweiterung der Liste zulässiger Steviolglycoside	11
 <b>NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN</b>	PulseOn® – ein neuartiges Leguminosen-Pulver aus intakten Zellen	12
 <b>MARKTBERICHT</b>	Absatz von Fleischersatz steigt kräftig	13
	Erntemenge für Kirschen sinkt um 11 %	13
 <b>SENSORIK</b>	Methoden:	
	Vergleich von Pivot®-Profil mit Frequency of attribute citation	15
	Schwerpunkte:	
	Chemosensorische Störungen	16
	Gastro-Tourismus	19
	Literaturschnipsel:	
	Serviertemperatur beeinflusst Liking und Emotionen	21
	Weniger Genuss durch das Fotografieren des Essens?	22
Fettwahrnehmung – eine Zwillingsstudie	23	
Sensoriksprache:		
Vanillevarianten in Schokolade	24	
 <b>VERANSTALTUNGEN UND TERMINE</b>	Termine	27
 <b>ZU GUTER LETZT</b>	Sinkende Fleischproduktion	27