



RECHT

- 03 Einstufung von Synephrin-haltigen Produkten
- 04 Neue Beschlüsse zu genetisch veränderten Lebensmitteln
- 05 Verwendungsbedingungen für „Astaxanthinreiches Oleoresin aus der Alge *Haematococcus pluvialis*“ geändert
- 05 Neue Anforderungen für Lebensmitteleinfuhren nach Großbritannien



AUS DER WISSENSCHAFT

- 06 Die EFSA lehnt eine gesundheitsbezogene Angabe zu Affron® ab
- 06 Die EFSA bewertet pasteurisierte *Akkermansia muciniphila* als neuartiges Lebensmittel
- 07 Cyanotoxine in Spirulina
- 08 Die EFSA lehnt eine gesundheitsbezogene Angabe zu Fructalose® ab
- 08 Die EFSA bewertet vernetzte Polyacrylsäurepolymere (Carbomer) als neuen Lebensmittelzusatzstoff
- 09 Die EFSA bewertet Calcdiol-Monohydrat als neuartiges Lebensmittel
- 10 Die EFSA untersucht die Domoinsäure-Gehalte von Jakobsmuscheln
- 10 Die EFSA bewertet gefrorene Zubereitungen aus dem Mehlwurm *Tenebrio molitor* als neuartiges Lebensmittel
- 11 Die EFSA bewertet Steviolglykosid-Zubereitungen als Lebensmittelzusatzstoff
- 11 Die EFSA lehnt eine gesundheitsbezogene Angabe zu MegaNatural-BP®-Weintraubenextrakt ab
- 12 Die EFSA bewertet 3'-Fucosyllactose als neuartiges Lebensmittel
- 12 Die EFSA bewertet Wanderheuschrecken als neuartiges Lebensmittel



NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN

- 13 Entfernung pflanzlicher Fehlgerüche durch Fermentation



MARKTBERICHT

- 14 Weltmarkt für Probiotika wird bis 2030 kräftig wachsen



SENSORIK

- Methoden:
 - 15 Modifiziertes Pivot-Profil
- Schwerpunkte:
 - 16 Ist Ihr Leben bitter und sauer?
 - 19 Kinder, Gemüse und lächelnde Gesichter
- Literaturschnipsel:
 - 23 Food und Flavour Pairing
 - 24 Ändern der Lichtfarbe beim Verkosten
 - 24 Neue Referenzmaterialien für Olivenölpanels
 - 26 Jazz oder Rock zum Burger?



VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

- 26 Termine



ZU GUTER LETZT

- 27 Teekonsum macht kreativ