

INHALT

05 WISSENSCHAFT *science*

- 05 Transformation von Futter in tierische Lebensmittel
 - 09 UHPLC-Analytik von freien Aminosäuren und Polyaminen in Sojabohnen
- 14 Trends: Das tut sich in der Lebensmitteltechnologie
 - 17 Ernährungsmitbedingte Erkrankungen im Fokus – ein Update
 - 20 Electrotechnologies for preservation applications
 - 26 Bakterien in der Rohmilch: eine Zerreißprobe für Hartkäse
- 28 Lebensmittelhygiene im 21. Jahrhundert: Ungebrochene Bedeutung für ein jahrtausendealtes Thema
- 32 Einfluss von Sauerteig auf Qualität und Verträglichkeit von Backwaren
 - 36 Projekt Hygiene 4.0 – ein Fazit
 - 38 Mikrobiologie in der Molkerei
- 41 Das Wesen des Sauerteigs – Milchsäurebakterien und Hefen zur Verbesserung der Brotqualität
- 45 Agrarkontaminanten in Lebens- und Futtermitteln
 - 50 Was können Front-of-Pack-Labels?
 - 54 Texture matters!
 - 59 Wildpflanzen und Blüten
 - 63 Bewusst oder unbewusst: Welche Eigenschaften verbinden Konsumenten mit nachhaltigen Produkten?
 - 67 Überblick Ernährungsbildung
 - 69 Characterization of wheat components related to hypersensitivities
 - 75 Potential von Verpackung zur Lebensmittelabfallvermeidung bei KonsumentInnen
 - 81 Genetic susceptibility to obesity and mediation by eating behaviors
- 84 Warum ist süß nicht gleich süß? Sensorische Profile und strukturelle Merkmale von den Süßgeschmack beeinflussenden Molekülen
 - 88 (Post-)Covid-19 und Gesundheit

91 RECHT *law*

- 91 Insekten (bald) in aller Munde?
 - 93 Entscheidung des österreichischen Verwaltungsgerichtshofs vom 12. Oktober 2020 (Ro 2018/10/0047-4) zu Fragen der lebensmittelrechtlichen Verantwortlichkeit
- 95 Deutschland: Die Schlinge zieht sich zu – 2. Änderung des Tabakerzeugnisgesetzes vom 23.10.2020
- 98 Nutri-Score® in Österreich – ein Überblick
- 102 Neue Spielregeln für Anträge bei der EFSA – Änderungen aufgrund der Transparenz-VO

114 Impressum