

FOOD INGREDIENTS & SENSORIK



RECHT

- 03 Verbindlicher Höchstgehalt für Ethylenoxid in Zusatzstoffen
- 04 Einträge zu 25 Aromastoffen in der Unionsliste aktualisiert
- 05 22 Aromastoffe aus der Unionsliste gestrichen
- 06 Verwendungen von Nicotinamid-Ribosidchlorid erweitert
- 06 Spezifikation von enzymatisch hergestellten Steviolglykosiden (E 960c) geändert
- 07 Neue Höchstmenge für Ascorbinsäure in Thunfisch
- 08 Neue Allgemeinverfügungen nach § 54 LFGB
- 09 Änderung der Leitsätze für Brot und Kleingebäck
- 09 Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse
- 09 US-FDA plant neue Regelungen für die Angabe „healthy“ auf Lebensmitteln
- 10 Peitzer Karpfen ist geschützte geografische Angabe



AUS DER WISSENSCHAFT

- 11 Algorithmus zur Berechnung der Lebensmittelzusammensetzung aus der Kennzeichnung
- 12 Die EFSA bewertet Eisen-Milch-Proteinat als neuartiges Lebensmittel
- 13 Bananenschalen als bioaktive Lebensmittelzutaten



SENSORIK

- Methoden:
- 15 Adaptierter Pivot-Test
- Schwerpunkte:
- 16 Food Pairing
- 18 Neues zum Geschmackssinn
- Literaturschnipsel:
- 22 Fragenbogen zur sensorischen Qualitätskontrolle in Unternehmen
- 23 Geruchsidentifizierung bei alten Menschen
- 24 Schmecken blinde oder taube Menschen besser?
- 25 Wie schmeckt gestresstes Basilikum?
- 26 Scharfe Kartoffelchips



VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

- 27 Termine



ZU GUTER LETZT

- 27 Lebensmittel mit optischen Mängeln