



## RECHT

- 03 Titandioxid darf nicht mehr als Zusatzstoff verwendet werden
- 04 Pulpe der Kaffeekirsche als traditionelles Lebensmittel zugelassen
- 04 *Akkermansia muciniphila* als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 05 Wasserlinsen als traditionelles Lebensmittel zugelassen
- 05 Natriumcarbonate (E 500) und Kaliumcarbonate (E 501) in unverarbeiteten Kopffüßern zugelassen
- 06 Gefrorene Zubereitungen aus *Tenebrio molitor* als neuartiges Lebensmittel zugelassen



## AUS DER WISSENSCHAFT

- 06 Die EFSA bewertet Wasserlinsenpulver als neuartiges Lebensmittel
- 08 Die EFSA bewertet das Auftreten von Semicarbazid in Gelatine
- 08 Die EFSA bewertet erneut Thaumatin (E 957)
- 09 Die EFSA bewertet Tetrahydrocurcuminolide als neuartiges Lebensmittel
- 10 Die EFSA bewertet neue Verwendungen von Nicotinamid-Ribosidchlorid
- 11 Die EFSA bewertet Trypsin aus Schweinepankreas als Lebensmittelenzym
- 11 Die EFSA bewertet Cyclomaltoextrin-Glucanotransferase als Lebensmittelenzym



## NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN

- 11 Was sind „mexikanische Trüffel“?



## MARKTBERICHT

- 13 Deutschlands Bio-Boom hält an
- 13 Die BLE legt den Marktbericht zu Milcherzeugnissen 2021 vor



## SENSORIK

- Methoden:
  - 15 Panelengagement nach mehreren Sessions
- Schwerpunkte:
  - 16 Schmecken: Scharf und metallisch
  - 18 Text-Highlighting
- Literaturschnipsel:
  - 21 „Natürliche“ Farben und Gerüche
  - 22 Mehr Abwechslung beim Frühstück oder Abendessen?
  - 24 Süße und Bitterkeit von Steviolglycosiden
  - 25 Ein Nudge für größere Gemüseportionen
- Sensoriksprache:
  - 25 Kaffee-Emotionsrad



## VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

- 27 Termine



## ZU GUTER LETZT

- 27 Nicht vor dem Bildschirm essen