

**RECHT**

- 03 Neue Verwendungen für UV-behandelte Bäckerhefe genehmigt
- 03 Cetylierte Fettsäuren als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 04 *Acheta domesticus* als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 04 Proteinanforderungen für Säuglingsnahrung geändert
- 05 Neue EU-Monitoring-Empfehlung zu *Alternaria*-Toxinen
- 06 Neue EU-Monitoring-Empfehlung zu Glykoalkaloiden in Kartoffeln
- 07 Neue Beschlüsse zu genetisch veränderten Lebensmitteln

**AUS DER WISSENSCHAFT**

- 07 Die EFSA bewertet Öl aus dem *Schizochytrium* sp.-Stamm ATCC 20889 als neuartiges Lebensmittel
- 08 Die EFSA bewertet Eisenhydroxidadipattartrat als neuartiges Lebensmittel
- 08 Die EFSA bewertet Katalase aus Schweinepankreas als nicht sicher
- 09 Die EFSA bewertet Samenkerne von *Jatropha curcas* L. als neuartiges Lebensmittel
- 10 Die EFSA bewertet Tongkat Ali als nicht sicher
- 10 Die EFSA untersucht gesundheitliche Risiken der Zuckeraufnahme
- 11 Die EFSA bewertet die getrockneten Blüten aus *Clitoria ternatea* als traditionelles Lebensmittel
- 12 Die EFSA bewertet fermentiertes Erbsen- und Reisprotein als neuartiges Lebensmittel

**NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN**

- 12 Dekokt aus *Cinnamomum burmannii*

**MARKTBERICHT**

- 13 Die Türkei verbietet die Ausfuhr bestimmter Lebensmittel
- 14 Ukraine-Krieg treibt Rohstoffpreise in schwindelnde Höhen

**SENSORIK**

- Methoden:
- 18 Testen in Pandemiezeiten
- Schwerpunkte:
- 19 „Try vegan“ statt „Go vegan“
- Literaturschnipsel:
- 23 Das hört sich gesund an!
- 24 Lebensmittelenthusiasten
- 25 Food-Pairing-Infos über Social Media
- 26 Kulturelle Unterschiede in der Geschmackswahrnehmung
- 27 The Sound of Silence beim Essen
- 28 Umami-Geschmacksempfindlichkeit
- 29 Alkoholfreies Bier

**VERANSTALTUNGEN UND TERMINE**

- 30 Termine

**ZU GUTER LETZT**

- 30 Schmeckt Gorgonzola für Sie seifig?