



## RECHT

- 03 Haferlecithin in Kakao- und Schokoladenprodukten zugelassen
- 03 Verwendungsbedingungen für Galacto-Oligosaccharid erweitert
- 04 Kerne von *Jatropha curcas* L. als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 04 Verwendungsbedingungen für Öl aus *Calanus finmarchicus* geändert
- 05 Nanoskaliges Eisenhydroxid-Adipat-Tartrat als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 06 Verwendungsbedingungen für Öl aus *Schizochytrium* sp. erweitert
- 06 Glykolipide als Konservierungsstoff in Getränken zugelassen
- 07 Neue Höchstgehalte für Blausäure
- 08 Tetrahydrocurcuminolide als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 08 Verwendungen von Polyvinylpyrrolidon (E 1201) erweitert
- 09 Neue Höchstgehalte für OTA
- 10 Neue Höchstgehalte für THC



## AUS DER WISSENSCHAFT

- 11 Die EFSA bewertet zehn neue Lebensmittelenzyme
- 12 Genetisch editierte Tomaten als nicht tierische Vitamin D-Quelle



## NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN

- 13 NMR-spektroskopisches Verfahren zur Identifizierung von Verdickungsmitteln



## SENSORIK

Methoden:

- 15 Methodenvergleich SP, Sorting, Napping, CATA, RATA
- 16 CATA-Update: ST-CATA

Schwerpunkte:

- 17 Senioren: Ernährung und Geruchssinn
- 19 Nachhaltiger und gesunder Geschmack

Literaturschnipsel:

- 25 Speichel und Fettgeschmack
- 26 Beeinflusst der Kontext geschulte Panels?



## VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

- 27 Termine



## ZU GUTER LETZT

- 27 Neue Gewürzmittel für die junge Zielgruppe