

05  
WISSENSCHAFT  
*science*

- 5 Charakterisierung der Mikrobiota in einer österreichischen Zuckerrübenfabrik und der Einfluss von Harzsäuren  
10 „Echtes“ Vitamin B12 oder doch nur Pseudo-Cobalamin?  
13 Personalisierte Ernährung – Top oder Flop?  
15 „A2 milk“ – analytical tools for detecting food fraud and consumer deception  
20 Über Qualität – Was wir wissen. Wie wir werten. Was wir wählen.  
22 Alternative Proteine aus dem 3D-Drucker  
23 Lactate regulates gene expression via epigenetic modifications  
26 AGES: Transformation zu nachhaltigem Lebensmittelsystem  
28 Qualität von Backwaren in heißen Zeiten  
31 Mineralöl in Lebensmitteln – Was gibt es Neues?  
35 Getreideversorgung im Spannungsfeld ökologischer und sozioökonomischer Ansprüche  
39 Schimmelpilzgifte: Ubiquitäre und untergeschätzte Kontaminanten in der Futter- und Lebensmittelkette  
48 The illusion of toxin-free food and the role of mycotoxins  
52 Lebensmittelsicherheit – Trends und Herausforderungen aus Perspektive der Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene  
56 Development and application of a functional sourdough in soft buns  
60 Wissen über Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit in Österreich  
69 Wie sich Klimaänderungen auf Lebensmittel auswirken  
71 Mehr Ernährungsbildung in Schulen!

75  
RECHT  
*law*

- 75 Futtermittelrecht aktuell gefordert  
76 Splitterflug aus der Sektflasche: Haftung der Kellerei?  
78 Das große Krabbeln in unseren Lebensmitteln? Wohl kaum.  
81 Alles neu macht der Mai  
85 Die neue EU-Entwaldungsverordnung: Ihre Ziele, Verpflichtungen und Herausforderungen  
91 Impressum