

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