



RECHT

- 03 Neue Höchstgehalte für Dioxine und dl-PCB
- 04 Brunnenkresse ist garantiert traditionelle Spezialität
- 05 „Oktoberfestbier“ ist geschützte geografische Angabe



AUS DER WISSENSCHAFT

- 06 Rinderhackfleisch mit Shiga-Toxin-bildenden *E. coli* und Listerien belastet
- 07 Die EFSA bewertet Cellobiose als neuartiges Lebensmittel
- 08 Die EFSA bewertet 25 neue Lebensmittelenzyme
- 10 Die EFSA bewertet einen Extrakt aus *Labisia pumila* als neuartiges Lebensmittel
- 11 Die EFSA bewertet *Lemna minor* und *Lemna gibba* als neuartige Lebensmittel
- 12 Die EFSA bewertet erneut Sulfite als Lebensmittelzusatzstoffe
- 12 Die EFSA bewertet Kenari-Nüsse als traditionelles Lebensmittel



NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN

- 13 Mehrjähriger Reis PR23



SENSORIK

- Methoden:
- 15 PSP mit einem trainierten Panel
 - 16 Immersive Methoden bei Konsumententests
- Schwerpunkte:
- 19 Wahrnehmung bei Kindern
 - 21 Mindful Eating
- Literaturschnipsel:
- 24 Bei Gerüchen Haltung bewahren
 - 24 Sensorik für Kosmetikprodukte
 - 26 Milch(-alternativen) für Cappuccino



VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

- 27 Termine



ZU GUTER LETZT

- 27 Getränk aus Brotresten