

FOOD INGREDIENTS & SENSORIK

Das Wichtigste über Lebensmittelzusätze und Aktuelles aus der Sensorik



RECHT

- 03 Erstmals Höchstgehalte für PFAS festgelegt
- 04 β -Lactoglobulin aus Kuhmilch als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 06 Myzelien von *Antrodia camphorata* als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 06 Mit Shiitake fermentiertes Erbsen- und Reisprotein als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 07 Larven von *Alphitobius diaperinus* als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 07 Neues Urteil zu gesundheitsbezogenen Angaben bei Hagebuttenpulver
- 08 Lacto-N-tetraose aus *E. coli* BL21(DE3) als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 09 3'-Sialyllactose-Natriumsalz aus *E. coli* BL21(DE3) als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 09 Essig-Verordnung neu gefasst
- 10 Weiteres Vitamin D₂-Pilzpulver als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 10 Weiteres Pulver aus *Acheta domesticus* als neuartiges Lebensmittel zugelassen



AUS DER WISSENSCHAFT

- 11 Die EFSA bewertet die tolerierbare tägliche Aufnahmemenge für Selen
- 12 Die EFSA bewertet acht Lebensmittelenzyme als sicher
- 14 Authentizitätskontrolle von Oregano mittels NGS und NMR



MARKTBERICHT

- 16 Obstexporte aus Marokko wachsen kräftig



SENSORIK

- Methoden:
 - 19 Berücksichtigung der Zeitdimension
- Schwerpunkte:
 - 22 Zucker- und Salzreduktion
- Literaturschnipsel:
 - 28 Gerüche für verschiedene Lebensabschnitte
 - 29 So essen Kinder mehr Obst und Gemüse
 - 30 Süße Musik



VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

- 30 Termine



ZU GUTER LETZT

- 31 Kaufen Sie auf Bauernmärkten ein?

ZB MED
Z 7682 CC GREEN

2023, 2
Food Ingredients & Sensorik