

# FOOD INGREDIENTS & SENSORIK

Das Wichtigste über Lebensmittelzusätze und Aktuelles aus der Sensorik



## RECHT

- 03 Carbomer als Zusatzstoff zugelassen
- 03 Proteinanforderungen an Säuglingsnahrung geändert
- 04 Osteopontin als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 04 Kanari-Nüsse als traditionelles Lebensmittel zugelassen
- 05 Nicotinamid-Ribosidchlorid in die Unionsliste gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 eingetragen
- 05 Glykosylierte Steviolglykoside als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen
- 06 Samenkerne der Stachelseeose als traditionelles Lebensmittel zugelassen
- 06 Neue Höchstgehalte für Arsen
- 07 2-Hydroxy-4-methoxybenzaldehyd als Aromastoff zugelassen



## AUS DER WISSENSCHAFT

- 07 Die EFSA bewertet 18 Lebensmittelenzyme



## NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN

- 10 Interaktive Lebensmittel durch 4D-, 5D- und 6D-Druck



## MARKTBERICHT

- 13 Deutsche Lebensmittelwirtschaft zu abhängig von China



## SENSORIK

- Methoden:
  - 15 CATA, Pivot-Profil und Pivot-CATA
- Schwerpunkte:
  - 17 Musik, Geräusche und Geschmack
  - 19 Kinder: Gemüse und Emotionen
- Literaturschnipsel:
  - 21 Charaktere und deren Weinvorlieben
  - 22 Außer-Haus-Essen mit Kindern
  - 23 Farben und Neophobie
- Sensoriksprache:
  - 23 Am POS von Kaffee und Käse



## VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

- 26 Termine



## ZU GUTER LETZT

- 27 Gut ist süß und schlecht ist bitter