



RECHT

- 03 Höchstgehalt für Perchlorat in Bohnen angehoben
- 03 Mononatriumsalz der L-5-Methyltetrahydrofolsäure als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 04 Spezifikation von „Astaxanthinreiches Oleoresin aus der Alge *Haematococcus pluvialis*“ geändert
- 04 Verwendungsbedingungen für Lactit geändert
- 05 Spezifikation von Galacto-Oligosaccharid geändert
- 06 β -1,3-Glukan (Paramylon) aus *Euglena gracilis* als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 06 Strengere Höchstsgehalte für DON in zahlreichen Lebensmitteln
- 07 Erstmals Höchstgehalte für T-2- und HT-2-Toxin festgelegt
- 08 Calcidiol-Monohydrat als neuartiges Lebensmittel zugelassen
- 08 Neue Quelle für 3'-Sialyllactose genehmigt



AUS DER WISSENSCHAFT

- 09 Die EFSA bewertet getrockneten Isomaltulosesirup als neuartiges Lebensmittel
- 09 Die EFSA bewertet Ashitaba-Saft als neuartiges Lebensmittel
- 11 Die EFSA bewertet Schneckenschleim als neuartiges Lebensmittel



NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN

- 11 Lebensmittelproteine aus Hühnerfedern



MARKTBERICHT

- 13 Aktuelles vom Biermarkt



SENSORIK

- Methoden:
 - 15 PROP-Status testen
- Schwerpunkte:
 - 16 Ernährungsempfehlungen und Fleischkonsum
- Literaturschnipsel:
 - 20 Vanillevarianten
 - 21 Taktiler Online-Shopping
 - 22 Let's go for a smellwalk
 - 23 Was sind heilende Lebensmittel?
 - 24 3D-Druck für Menschen mit Schluckbeschwerden
 - 25 Temperatur und Tasten



VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

- 27 Termine



ZU GUTER LETZT

- 27 Sind Sie ein Weinsnob?