

Internet

Nahrungsergänzungsmittel: Das sollte ich wissen

Eine informative Übersicht zu Nahrungsergänzungsmitteln für Ernährungsfachkräfte, aber auch für Verbraucher, findet sich auf den Internetseiten der FET e. V. (Fachgesellschaft für Ernährungstherapie und Prävention). Übersichtlich geordnet finden sich Informationen zu rechtlichen und Kennzeichnungsfragen, Sicherheit und Inhaltsstoffen und möglichen Zielgruppen. Außerdem stehen Fragen als Entscheidungshilfe zur Verfügung, die sich Verbraucher stellen sollten, bevor sie zu Nahrungsergänzungsmitteln greifen.

FET e. V. ist ein eingetragener Verein aus Ökotrophologen und Ernährungsmedizinern, die Informationen und Fortbildungsangebote insbesondere für die Ernährungsberatung und -therapie entwickeln und bereitstellen (<https://fet-ev.eu/>).

→ <https://fet-ev.eu/nahrungsergaenzungsmittel-das-sollte-ich-wissen/>



Journal culinaire

Obst und Gemüse haltbar machen

Frisch erschienen ist im November die neue Ausgabe des Journal culinaire zum Thema Haltbarmachung von Obst und Gemüse. Die Beiträge drehen sich dabei nicht nur um die Vorratshaltung durch verschiedene Arten des Konservierens, sondern thematisieren auch geschmackliche Aspekte, darunter das „Einfangen von Jahreszeiten“, wie bei Marmelade oder Bohnen, sowie gewünschte Modifikationen von Aromen durch haltbarmachende Verfahren, bspw. bei kandierten Früchten oder Branntwein. Aktuelle Trends wie Fresh-Cut-Salate finden ebenfalls Berücksichtigung.



Journal culinaire No 25
(2017)
Obst und Gemüse haltbar
machen
156 S., 15,90 € zuzügl.
Versand

→ www.journal-culinaire.de