Autorenregister = Registre des auteurs

Objekttyp: **Index**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **60 (1969)**

Heft 6

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Autorenregister

Registre des auteurs

Seite
Page

Albasini A. vedasi Coppini D.

Artho A. und *Koch R.:* Ueber den Gehalt des Cigarettenrauches an Acrolein und Cyanwasserstoff (Referat) 379

Bäumler J. und *Rippstein S.:* Phosphorsäurebestimmungen in Kirschen mit dem HP-Detektor 171

Berner R.: Radioaktive Spaltprodukte und ihre Bedeutung in der Ernährung (Referat) 403

Biedermann R., Prabucki A. L. und *Schürch A.:* Herkunft der Polyensäuren im Hühnerei (Referat) 403

Bouldoires J. P. siehe Fritsch G.

Capt. E., Schopfer J.-F. et *Dufour A.:* Dosage de l'anhydride corbonique dans les vins transquilles et mousseux 114

Coppini D. e *Albasini A.:* Determinazione dei ciclamati nel vino per mezzo della spettrofotometria infrarossa 456

— — Determinazione di alcoli monovalenti mediante spettrofotometria infrarossa 460

Daniel R., Marion J.-P., Viani R. und *Reymond D.:* Dosage des pyrazines dans les aliments (Communication) 397

de Man J. C., Frey G. und *Anker P.:* Die Kontrolle der Lebensmittel aus der Sicht der Lebensmittelindustrie (Referat) 314

Dufour A. voir Capt. E.

Faddegon Marijke siehe Pilnik W.

Fäßler Ch.: Untersuchungen über den Vitamin-A- und β-Carotin-Gehalt von Milch und Butter unter Berücksichtigung schweiz. Verhältnisse 180

Flück H.: Anwendung der Dünnschichtchromatographie bei der Identifizierung und Reinheitsprüfung der ätherischen Oele unter besonderer Berücksichtigung der chemischen Variabilität der botanischen Art (Referat) 434

Frey G. siehe de Man J. C.

Fritsch G. und *Bouldoires J. P.:* Elektronenspinresonanz-Messungen an bestrahlter Stärke und bestrahltem Reis 245

— — Eigenschaften von bestrahltem Reis 252

Gubler B. A.: Anwendung der Gaschromatographie bei der Kontrolle der Aromen (Referat) 418

Hadorn H. und *Zürcher K.:* Jahreszeitliche Schwankungen der Buttersäure- und Capronsäuregehalte sowie der Halbmikro-Buttersäurezahl und Gesamtzahl von Butterfett 466

— — Erfahrung mit Bortrifluorid zur Herstellung der Fettsäuren-Methylester für gaschromatographische Analysen 109

Hippler R. siehe Jakob M. A.

Jakob M. A., Hippler R. und *Lüthi H. R.:* Ueber das Vorkommen von Hexyl-2-methyl-butyrat im Apfelaroma 223

Koch R. siehe Artho A.

Lüthi H. R. siehe Jakob M. A.

Marion J.-P. voir Daniel R.

Matheis W.: Die Bestimmung des Flammpunktes von Bodenwichsen 214

Seite
Page

Matthey E.: Le contrôle des denrées alimentaires du point de vue des autorités (Communication) 324
Mayer K. und *Pause G.:* Enzymatische Milchsäurebestimmung in Weinen . . . 230
Miserez A.: Radioaktivität der Lebensmittel im Jahre 1968 81
Miserez A. siehe Zimmerli B.
Novel E.: Du rôle des dilutions préalables dans l'analyse bactériologique quantitative des denrées alimentaires 121
Pause G. siehe Mayer K.
Pilnik W. und Faddegon Marijke: Pektin als Synergist bei der Fettoxydation . . 195
Prabucki A. L. siehe Biedermann R.
Rentschler H. und *Tanner H.:* Betrachtungen zur Verwendung der Begriffe «naturrein» und «natürlich» (Referat) 371
Reymond D. voir Daniel R.
Rippstein S. siehe Bäumler J.
Schlegel W.: Gesetzliche Regelung der Verwendung von Aromen (Referat) . . 444
Schopfer J.-F. voir Capt E.
Schürch A. siehe Biedermann R.
Stahl E.: Thermomikro-Schnellabtrennung ätherischer Oele indirekter Kopplung mit der Dünnschichtchromatographie (Referat) 417
Steindler M.: Fettbestimmung im Milchersatzfutter 452
Stijve T.: Contribution à l'analyse des résidus formés pendant la fumigation par l'oxyde d'éthylène (Communication) 373
Stoll U.: Stärkebestimmung und Stärkeverlauf in Aepfeln 257
Strahlmann B.: Rechtliche Bestimmungen über Zusätze zu Getreidemehlen in der Schweiz 138
— Die Entwicklung des Lebensmittelrechts in der Schweiz (erw. Referat) . . . 343
Strauß D.: Ueber Untersuchungen an Tomatenprodukten 259
Tanner H. siehe Rentschler H.
Tonet N.: Note préliminaire sur l'utilisation de l'électrophorèse à haute tension comme technique complémentaire d'identification des colorants hydrosolubles . 201
Vetsch U.: Einfache und gleichzeitige Bestimmung von lebenden und toten Mikroorganismen mit Hilfe der Membranfiltermethode 206
Viani R. voir Daniel R.
Vodoz Ch. A.: Arômes et toxicologie (Communication) 434
Wanger O.: Die spektrophotometrische Bestimmung des Aethylalkohols in Spriten und Branntwein 271
Willhalm B.: Einige Aspekte der niederauflösenden Massenspektrometrie bei der Untersuchung natürlicher Aromen (Referat) 450
Zimmerli B. und *Miserez A.:* Ueber die Verteilung der Rückstände von chlorierten Pestiziden in Käse (Referat) 388
Zürcher K. siehe Hadorn H.