Autorenregister = Registre des auteurs

Objekttyp: **Index**

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

Band (Jahr): **64 (1973)**

Heft 4

PDF erstellt am: **23.05.2024**

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

Aerny, J. et *Miserez, A.:* Sur l'identification et le dosage d'agents gélifiants et épaississants dans les denrées alimentaires 139

Baumgartner, J. und *Neukom, H.:* Ueber die Oxydierbarkeit einiger natürlich vorkommender Phenole 95

Beetschen, W., siehe Hadorn, H.

Berner, Ch., voir Martin, E.

Blumenthal, A., Helbling, J. und *Weymuth, H.:* Ueber die L(+)- und D(—)-Milchsäurekonzentration von Joghurts verschiedener Fettgehalte 403

Büchi, W., siehe Sulser, H.

Cardinale, E., siehe Stijve, T.

Gaudy, N. und *Landis, J.:* Der Einfluß unterschiedlicher Hitzebehandlung einiger Tierkörperbestandteile auf den Gehalt an Aminosäuren insgesamt und in Enzymhydrolysaten 133

Habegger, M. und *Sprenger, M.:* Modellversuche über den Verbleib von Pestiziden in Molke und Quark, ausgehend von künstlich kontaminierter Magermilch . . 262

Hadorn, H.: Ueber die Zusammensetzung von Frischei und Gefriervollei . . . 187

— Untersuchung und Beurteilung von Edelkastanien, Maronenpurée und Vermicelles 445

— und *Beetschen, W.:* Zur Säuregradbestimmung in Röstkaffee 206

— und *Zürcher, K.:* Isolierung der Rohextrake für Rückstandsbestimmung von Insektiziden in verschiedenen Lebensmitteln 266

— — Analyse und Beurteilung von Biscuits des Handels 427

— — Herstellung, Analyse und Beurteilung von Molkenessig 480

Helbling, J., siehe Blumenthal, A.

Horman, I., voir Viani, R.

Hulstkamp, J.: Ueber die Bestimmung verschiedener organischer Säuren durch Veresterung an einem Ionenaustauscher 80

Hüni, K. und *Uebersax, P.:* Rasche gaschromatographische Bestimmung von Buttersäure in Milchaustauschern und Vollmilchpulver 524

sz. Kováts, E.: L'analyse des aromes par chromatographie en phase gazeuse . . 39

Krauze, S. und *Oledzka, R.:* Studien über die Assimilierbarkeit des Calciumoxalates 504

Künsch, U., siehe Mayer, K.

Landis, J., siehe Gaudy, N.

Lipka, Z. et *Schopfer, J.-F.:* L'extrait des vins suisses 214

Marek, B., siehe Zimmerli, B.

Martin E. et *Berner, Ch.:* Fluorimétrie qualitative des coumarines et furocoumarines d'huiles essentielles d'agrumes 251

Mayer, K. und *Pause, G.:* Nicht-flüchtige Amine in Wein 171

— *Pause, G., Künsch, U.* und *Temperli, A.:* Analytische Untersuchungen an Sauerkrautsaft 519

Seite
Page

Miserez, A.: Radioactivité des denrées alimentaires en 1972 378
— voir Aerny, J.
Moinas, M.: Arome volatil de produits laitiers — Extraction et identification . . 60
Narziss, L., siehe Schur, F.
Neukom, H., siehe Baumgartner, J.
Oledzka, R., siehe Krauze, S.
Pause, G., siehe Mayer, K.
Pfaendler, H. R., Stohler, W. und *Schaub, H.:* Versuche zur Rückstandsbestimmung von Aureomycin in Hühnereiweiß 257
Pfenninger, H., siehe Schur, F.
Saint-Hilaire, P. et *Solms, J.:* Quelques aspects de la congélation et lyophilisation du jus d'orange 90
Schaub, H., siehe Pfaendler, H. R.
Schenk, P., siehe Sulser, H.
Schmidlin-Mészáros, Jolanda: Eine Nahrungsmittelvergiftung mit Lupinenbohnen 194
Schopfer, J.-F., voir Lipka, Z.
Schur, F., Pfenninger, H. und *Narziss, L.:* Zur Analytik der Malto-Saccharide . . 115
Schwarzenbach, G.: Säuren und Basen — Geschichte und analytische Bedeutung . 22
Schweizer, H.: Ueber die Bildung von «off flavour» bei der Lagerung walzengetrockneter Weizenmehle 104
Senften, H.: Arsen als Spurenelement in Wasser 152
Solms, J., voir Saint-Hilaire, P.
Sprenger, M., siehe Habegger, M.
Stijve, T. and *Cardinale, E.:* The determination of chlorinated pesticide residues by entrainment distillation with water 415
Stohler, W., siehe Pfaendler, H. R.
Sulser, H., Schenk, P. und *Büchi, W.:* Zur Frage des Nachweises von Extrakten und Würzmitteln der Suppenindustrie mittels Aminosäure- und Dipeptid-Bestimmungen 238
Sulser, H., siehe Zimmerli, B.
Temperli, A., siehe Mayer, K.
Uebersax, P., siehe Hüni, K.
Viani, R. et *Horman, I.:* Composition de l'arome de yogourt 66
Weymuth, H., siehe Blumenthal, A.
Zimmerli, B.: Erfahrungen bei der Konzentrierung pestizidhaltiger Extrakte . . 528
— und *Marek, B.:* Die Belastung der schweizerischen Bevölkerung mit Pestiziden . 459
— — und *Sulser, H.:* Erfahrungen bei der Bestimmung von chlorierten Biphenylen und chlorhaltigen Pestiziden 70
Zürcher, K., siehe Hadorn, H.