Sachregister = Table des matières

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: **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

Sachregister

Table des matières

Seite
Page

Agents gélifiants et épaississants dans les denrées alimentaires, identification et dosage (Communication J. Aerny et A. Miserez) 139
Amine, nicht-flüchtige in Wein (Referat K. Mayer und G. Pause) 171
Aminosäuren insgesamt und in Enzymhydrolysaten, Einfluß unterschiedlicher Hitzebehandlung einiger Tierkörperbestandteile auf ihren Gehalt (Referat N. Gaudy und J. Landis) 133
— und Dipeptid-Bestimmungen zum Nachweis von Extrakten von Würzmitteln der Suppenindustrie (H. Sulser, P. Schenk und W. Büchi) 238
Arome, analyse par chromatographie en phase gazeuse (Communication sz. E. Kováts) 39
— de yogourt, composition (Communication R. Viani et I. Horman) 66
— volatil de produits laitiers — extraction et identification (Communication M. Moinas) 60
Arsen als Spurenelement in Wasser (H. Senften) 152
Assemblée annuelle (84ème) de la Société suisse de chimie analytique et appliquée 1972, Nyon, compte-rendu 1
Aureomycin in Hühnereiweiß, Versuche zur Rückstandsbestimmung (H. R. Pfaendler, W. Stohler und H. Schaub) 257
Basen und Säuren — Geschichte und analytische Bedeutung (Referat G. Schwarzenbach) 22
Bericht über die 84. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie 1972, Nyon 1
Biphenyle, chlorierte und chlorhaltige Pestizide, Erfahrungen bei ihrer Bestimmung (Referat B. Zimmerli, B. Marek und H. Sulser) 70
Biscuits des Handels, Analyse und Beurteilung (H. Hadorn und K. Zürcher) . . 427

Buchbesprechungen — Revue des livres

Berner Beiträge zur Geschichte der Medizin und der Naturwissenschaften:
Bd. 5: Marceli Nencki 1847—1901, M. Bickel
Bd. 6: Zwanzig Briefe Albrecht von Hallers an Johannes Gessner, U. Boschung
Bd. 7: Ernst Tavel (1858—1912), Bakteriologe und Chirurg, O. Karamehmedovic 536
Bread science and technology, Y. Pomeranz und J. A. Shellenberger . . . 276
Cocoa and chocolate processing, H. Wieland 538
Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, H. J. Teuteberg und G. Wiegelmann 535
Drying of milk and milk products, C. W. Hall und T. I. Hedrick 183
Enzymes in food processing and products, H. Wieland 184
Food analysis — theory and practice, Y. Pomeranz und C. E. Meloan . . . 275
Food canning techniques, M. Gutterson 538
Frucht- und Gemüselagerung, G. Büneman und H. Hansen 180
Fruit and vegetable juice processing technology, D. K. Tressler und M. A. Joslyn 184
Fundamental principles and objectives of a comparative food law, Vol. 4, E. J. Bigwood und A. Gérard 277

Seite
Page

Geschichte der organischen Chemie, Bd. 1 und 2, C. Graebe und P. Walden . 534
Practical food microbiology and technology, H. H. Weiser, G. J. Mountney und W. A. Gould 275
Résistance des arthropodes aux insecticides, A. W. A. Brown und R. Pal . . 534
Sausage processing, E. Karmas 539
Sensorische Beurteilung von Lebensmitteln, F. Kiermeier und U. Haevecker . 181
Sweet potatoes: production, processing, marketing, J. B. Edmond und G. R. Ammerman 444
The fluid-milk industry, J. L. Henderson 182
Untersuchungsmethoden in der Konservenindustrie, H.-J. Lange 443
Vom Pfennigartikel zum Milliardenobjekt — 100 Jahre Milchwirtschaft in Deutschland, Ch. D. Hahn 537
World review of nutrition and dietetics, Vol. 15, G. H. Bourne 181
Buttersäure, rasche gaschromatographische Bestimmung in Milchaustauschern und Vollmilchpulver (K. Hüni und P. Uebersax) 524
Calciumoxalat, Studien über seine Assimilierbarkeit (S. Krauze und R. Oledzka) . 504
Chromatographie en phase gazeuse, analyse des aromes (Communication sz. E. Kováts) 39
Communications relatives aux travaux de laboratoires (voir «Lebensmittelkontrolle») 337
Compte-rendu de la 84ème assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée 1972, Nyon 1
Congélation et lyophilisation du jus d'orange, quelques aspects (Communication P. Saint-Hilaire et J. Solms) 90
Contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1972 279
Rapport du Service fédéral de l'hygiène publique 279
Extraits des rapports des autorités cantonales de surveillance, des laboratoires officiels et des inspections des denrées alimentaires (voir «Lebenmittelkontrolle») 301
Jurisprudence pénale relative au contrôle des denrées alimentaires 335
Communications relatives aux travaux de laboratoires (voir «Lebensmittelkontrolle») 337
Coumarines et furocoumarines d'huiles essentielles d'agrumes, fluorimétrie qualitative (E. Martin et Ch. Berner) 251
Dipeptid- und Aminosäure-Bestimmungen zum Nachweis von Extrakten von Würzmitteln der Suppenindustrie (H. Sulser, P. Schenk und W. Büchi) 238
Edelkastanien, Maronenpurée und Vermicelles, Untersuchung und Beurteilung (H. Hadorn) 445
Ei, über die Zusammensetzung von Frischei und Gefriervollei (H. Hadorn) . . 187
Enzymhydrolysate, Einfluß unterschiedlicher Hitzebehandlung einiger Tierkörperbestandteile auf den Gehalt an Aminosäuren darin (Referat N. Gaudy und J. Landis) 133
Extrakte und Würzmittel der Suppenindustrie, zur Frage ihres Nachweises mittels Aminosäure- und Dipeptid-Bestimmungen (H. Sulser, P. Schenk und W. Büchi) 238
Fluorimétrie qualitative des coumarines et furocoumarines d'huilles essentielles d'agrumes (E. Martin et Ch. Berner) 251
Furocoumarines et coumarines d'huiles essentielles d'agrumes, fluorimétrie qualitative (E. Martin et Ch. Berner) 251

Seite
Page

Gaschromatographische Bestimmung von Buttersäure in Milchaustauschern und Vollmilchpulver (K. Hüni und P. Uebersax) 524
Hitzebehandlung einiger Tierkörperbestandteile, Einfluß auf den Gehalt an Aminosäuren insgesamt und in Enzymhydrolysaten (Referat N. Gaudy und J. Landis) 133
Hühnereiweiß, Versuche zur Rückstandsbestimmung von Aureomycin (H. R. Pfaendler, W. Stohler und H. Schaub) 257
Insektizide in verschiedenen Lebensmitteln, Isolierung der Rohextrakte für ihre Rückstandsbestimmung (H. Hadorn und K. Zürcher) 266
Ionenaustauscher, Bestimmung verschiedener organischer Säuren durch Veresterung daran (Referat J. Hulstkamp) 80
Jahresversammlung (84.) der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie 1972, Nyon, Bericht 1
Joghurts verschiedener Fettgehalte, ihre L(+)- und D(—)-Milchsäurekonzentration (A. Blumenthal, J. Helbling und H. Weymuth) 403
Jus d'orange, quelques aspects de sa congélation et lyophilisation (Communication P. Saint-Hilaire et J. Solms) 90
Konzentrierung pestizidhaltiger Extrakte, Erfahrungen dabei (B. Zimmerli) . . 528

Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1972 279
Bericht des Eidg. Gesundheitsamtes 279
Auszüge aus den Berichten der kant. Aufsichtsbehörden, amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektorate 301
Andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände — Autres objets usuels . . 321
Aus der Tätigkeit der Lebensmittelinspektoren — De l'activité des inspecteurs des denrées alimentaires 330
Backwaren — Articles de boulangerie 307
Fruchtsäfte, alkoholfreie Getränke — Jus de fruits, boissons sans alcool . 311
Geschirre, Gefäße, Geräte — Ustensiles et vases 320
Hülsenfrüchte — Légumineuses 306
Käse und Butter — Fromage et beurre 305
Konditoreiwaren, Speiseeis — Articles de confiserie, glaces 310
Kosmetische Mittel — Cosmétiques 320
Luft — Air 324
Milch — Lait 301
Nicht kontrollpflichtige Objekte — Objets non soumis au contrôle . . . 328
Obst, Gemüse, Pilze und deren Konserven — Fruits, légumes, champignons et leur conserves 308
Oertliche Pilzkontrolle — Contrôle local des champignons 334
Rahm — Crème 304
Spirituosen — Spiritueux 319
Teigwaren und Eierkonserven — Pâtes alimentaires et conserves d'œufs . 307
Traubenmost, Wein, Süßwein — Môut, vin, vins doux 318
Trinkwasser, Mineralwässer — Eau potable, eaux minérales 312
Verschiedene Lebensmittel — Denrées alimentaires diverses 319
Wasserbeschaffenheit — Qualité de l'eau 321
Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle 335

Seite
Page

Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis 337
Resultate von Rückstandsuntersuchungen — Résultats d'analyses de résidus . 337
Analyses diverses — Verschiedene Analysen 346
Butter — Beurre 342
Eierkonserven — Conserves d'œufs 343
Fleisch — Viande 345
Früchte und Gemüse — Fruits et légumes 339, 344
Getreide — Céréales 342
Käse — Fromage 341, 347
Milch — Lait 339, 347
Salat — Salade 337, 338, 343, 345
Tee — Thé 345
Untersuchungsmethodik — Méthodes d'analyses 340
Verschiedene Lebensmittel — Denrées alimentaires diverses . . 337, 349, 350
Resultate von bakteriologischen Untersuchungen — Résultats d'analyses bactériologiques 35
Allgemeines — Généralités 352
Beurre — Butter 357, 361
Eaux minérales — Mineralwässer 359, 361
Fertigmahlzeiten — Repas précuisinés 351
Glacen — Glaces 358
Rahm — Crème 355, 356, 357
Teigwaren — Pâtes alimentaires 351
Verschiedene Lebensmittel — Denrées alimentaires diverses . . . 359, 360
Andere Resultate — Autres résultats 361
Analyses — Analysen 370
Aromes — Aromen 370, 371, 374, 375, 376, 377
Fische — Poissons 367
Früchte und Gemüse — Fruits et légumes 365, 369
Geschirre, Gefäße, Geräte — Ustensiles et vases 364, 366
Getränke — Boissons 362, 368
Käse — Fromage 361, 366, 372
Konserven — Conserves 362
Kunststoffe — Matières plastiques 365
Mercure — Quecksilber 367, 377
Milch — Lait 363
Mineralwässer — Eaux minérales 363
Orangensaft-Konzentrat — Jus d'orange concentré 367
Spirituosen — Spiritueux 370, 372, 373
Süßlupinen — Graines de lupins doux 363
Trinkwasser — Eau potable 368
Wein — Vin 368

Lupinenbohnen, eine Nahrungsmittelvergiftung damit (Jolanda Schmidlin-Mészáros) 194
Lyophilisation et congélation du jus d'orange, quelques aspects (Communication P. Saint-Hilaire et J. Solms) 90

Seite
Page

Magermilch, künstlich kontaminiert, für den Modellversuch über den Verbleib von Pestiziden in Molke und Quark (M. Habegger und M. Sprenger) 262
Malto-Saccharide, Analytik (Referat F. Schur, H. Pfenninger und L. Narziss) . . 115
Maronenpurée, Edelkastanien und Vermicelles, Untersuchung und Beurteilung (H. Hadorn) 445
Milchsäurekonzentration, (L(+)- und D(—)-, von Joghurts verschiedener Fettgehalte (A. Blumenthal, J. Helbling und H. Weymuth) 403
Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis (s. Lebensmittelkontrolle) 337
Molke und Quark, Modellversuch über den Verbleib von Pestiziden darin, ausgehend von künstlich kontaminierter Magermilch (M. Habegger und M. Sprenger) 262
Molkenessig, Herstellung, Analyse und Beurteilung (H. Hadorn und K. Zürcher) . 480
Nahrungsmittelvergiftung mit Lupinenbohnen (Jolanda Schmidlin-Mézáros) . . 194

Nekrologe — Nécrologie

Baumgartner, Ernst 10
Bornand, Marcel, Prof. Dr. 19
Eschmann, Karl Heinz 7
Grau, Reinhold, Prof. Dr. 8
Jungkunz, Robert 6
Junker, Edmond 7

«Off flavour», Bildung bei der Lagerung walzengetrockneter Weizenmehle (Referat H. Schweizer) 104
Oxydierbarkeit einiger natürlich vorkommender Phenole (Referat J. Baumgartner und H. Neukom) 95
Pesticide residues, chlorinated, their determination by entrainment distillation with water (T. Stijve and E. Cardinale) 415
Pestizide, chlorhaltige, und chlorierte Biphenyle, Erfahrungen bei ihrer Bestimmung (Referat B. Zimmerli, B. Marek und H. Sulser) 70
— Modellversuche über ihren Verbleib in Molke und Quark, ausgehend von künstlich kontaminierter Magermilch (M. Habegger und M. Sprenger) 262
— Belastung der schweizerischen Bevölkerung damit (B. Zimmerli und B. Marek) . 459
Pestizidhaltige Extrakte, Erfahrungen bei ihrer Konzentrierung (B. Zimmerli) . 528
Phenole, natürlich vorkommende, Oxydierbarkeit (Referat J. Baumgartner und H. Neukom) 95
Produits laitiers, arome volatil — extraction et identification (Communication M. Moinas) 60
Quark und Molke, Modellversuche über den Verbleib von Pestiziden darin, ausgehend von künstlich kontaminierter Magermilch (M. Habegger und M. Sprenger) 262
Radioactivité des denrées alimentaires en 1972 (A. Miserez) 378
Radioaktivität der Lebensmittel im Jahre 1972 (A. Miserez) 378
Röstkaffee, Säuregradbestimmung (H. Hadorn und W. Beetschen) 206
Rückstandsbestimmung von Aureomycin in Hühnereiweiß (H. R. Pfaendler, W. Stohler und H. Schaub) 257
— von Insektiziden in verschiedenen Lebensmitteln, Isolierung der Rohextrakte (H. Hadorn und K. Zürcher) 266
Sauerkrautsaft, analytische Untersuchungen (K. Mayer, G. Pause, U. Künsch und A. Temperli) 519

Se
Pa

Säuren und Basen — Geschichte und analytische Bedeutung (Referat G. Schwarzenbach) . . . . . .
— , organische, Bestimmung durch Veresterung an einem Ionenaustauscher (Referat J. Hulstkamp) . . . . . .
Säuregradbestimmung in Röstkaffee (H. Hadorn und W. Beetschen) 2
Vermicelles, Edelkastanien und Maronenpurée, Untersuchung und Beurteilung (H. Hadorn) 4
Vins suisses, leur extrait (Z. Lipka et J.-F. Schopfer) 2
Wein, nicht-flüchtige Amine darin (Referat K. Mayer und G. Pause) 1
Weizenmehle, walzengetrocknet, Bildung von «off-flavour» bei ihrer Lagerung (Referat H. Schweizer) 1
Werder-Medaille, Verleihung für die Jahre 1966/1972 — Attribution pour les années 1966/1972 — Conferimento per gli anni 1966/1972 4
Würzmittel und Extrakte der Suppenindustrie, zur Frage ihres Nachweises mittels Aminosäure- und Dipeptid-Bestimmungen (H. Sulser, P. Schenk und W. Büchi) 2
Yogourt, composition de son arome (Communication R. Viani et I. Horman) . . . 6