Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **69 (1978)**

Heft 1

PDF erstellt am: **04.06.2024**

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

Inhalt – Sommaire

Seite
Page

Berichte - Rapports

Bericht über die 89. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie am 16. und 17. September 1977 in Schaffhausen — Compte rendu de la 89ème Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée les 16 et 17 septembre 1977 à Schaffhouse 1

Hauptvorträge - Conférences principales

C. G. vom Bruck, W. R. Eckert, K. Figge, J. Koch und *F. B. Rudolph:* Die Wechselwirkung zwischen Lebensmittel und Verpackung und ihre Bedeutung für die europäische Gesetzgebung 20

K. Strackenbrock: Beispiele produktbezogener Optimierung von Lebensmittelpackungen 42

Kurzvorträge - Communications brèves

R. Almonti: Mesure de la perméabilité à l'O_2 sur matériau à plat et taux d'oxigène résiduel dans un emballage 47

Ch. Schlatter: Beurteilung der Toxikologie von Lebensmittelverpackungen 47

B. Nyfeler und *A. L. Prabucki:* Zur Messung des Wasserbindungsvermögens von Schweinefleisch 48

F. Schur, P. Anderegg und *H. Pfenninger:* Serologischer Nachweis einer Mitverwendung von Mais oder Reis bei der Bierherstellung 55

J.-Cl. Landry et *F. Cupelin:* Dosage en «flow-continu» du fluor. Comparaison de méthodes colorimétrique et potentiométrique 56

T. Stijve et *G. Philippossian:* Dosage de faibles concentrations de sélénium dans différents substrats par chromatographie en phase gazeuse 74

P. Kohler: Enzymatische Triglyceridbestimmung in Weichkäse — eine Schnellmethode zur Fettbestimmung in Milchprodukten 85

J.-Cl. Landry and *J. Dennemont:* Quantitative analysis of hydrocarbons in sewage sludge from waste water purification stations 96

J. Kosinka und *A. L. Prabucki:* Raumisomere Alkensäuren in teilhydriertem Sonnenblumenöl 108

J. O. Bosset et *K. Misteli:* Nouvelle cellule destinée à la détermination par photométrie de réflexion de la couleur d'échantillons opaques liquides, pâteux ou pulvérulents 109

Originalarbeiten - Travaux originaux

A. Blumenthal, M. Cerny und *E. Taube:* Zur Analytik und ernährungsphysiologischen Beurteilung von Margarinen und Speisefetten 116

(Fortsetzung siehe 3. Umschlagseite)