Autorenregister = Tables des auteurs

Objekttyp: **Index**

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

Band (Jahr): **75 (1984)**

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

Autorenregister — Table des auteurs

Seite
Page

Arbeitsgruppe Toxine 2 der Eidgenössischen Lebensmittelbuch-Kommission: Amtliche Methoden zur Bestimmung von Patulin 506
Aubort, J.-D. et *Etournaud, A.:* Recherche et dosage de traces de fluorescéine dans les essais de coloration en hydrogéologie 415
— voir Etournaud, A.
Bachmann, M. siehe Lüthy, J.
Bäumler, J. siehe Jakob, O.
Battaglia, R., Beuggert, H. und *Romann, E.:* Bleibelastung von Gemüse der Schülergärten der Stadt Zürich 127
— siehe Etter, R.
— siehe Steiner, W.
Baumann, U. siehe Wüthrich, C.
Béguin-Bruhin, Y. siehe Solms, J.
Beuggert, H. siehe Battaglia, R.
Bogdanov, S.: Honigdiastase: Gegenüberstellung verschiedener Bestimmungsmethoden 214
Buchli, J.: Aromaausbeute bei der Entaromatisierung von Fruchtsäften (Kurzvortrag) 28
Carden, B. siehe Lüthy, J.
Christen, R.: Polychlorierte Biphenyle: Analytik, Vorkommen in Silagen und Lebertran (Kurzvortrag) 93
Daepp, H. U.: Fruchtsafttechnologie heute (Vortrag) 14
Disler, R. L., Glatt, V. und *Meier, W.:* Rückstände von chlorierten Insektiziden und polychlorierten Biphenylen in Humanmilch 205
Escher, F. siehe Solms, J.
Etournaud, A. voir Aubort, J.-D.
Etter, R., Battaglia, R., Noser, J. und *Schuppisser, F.:* Nachweis von Tranquilizern in Nieren und Muskelfleich 447
Ferrini, B.: Sequentielle Methoden als Entscheidungshilfe bei der analytischen Prüfung von Grenzwerten (Vortrag) 185
Friederich, U. siehe Lüthy, J.
Fröhlich, D. siehe Steiner, W.
Gafner, J. L. et *Jordan, F.:* Identification et estimation semi-quantitative de substances antimicrobiennes dans les aliments pour animaux (Communication) 60
Glatt, V. siehe Disler, R. L.
Gysin, R. siehe Wüthrich, C.
Hadorn, H. siehe Zürcher, K.
Hauert, W.: Praktische Erfahrung bei der mikrobiologischen Qualitätskontrolle (Vortrag) 143
Hunziker, H. R.: Bestimmung von wasserlöslichen Gelier- und Verdickungsmitteln (GVM) in Lebensmitteln 484
— und *Zimmerli, B.:* Abschätzung der Zufuhr von Zusatzstoffen am Beispiel roter synthetischer Lebensmittelfarbstoffe (Kurzvortrag) 77
Jakob, O., Bäumler, J. und *Rippstein, S.:* Probenerhebung aus forensisch-toxikologischer Sicht (Vortrag) 167

Jordan, F. voir Gafner, J.-L.
Knutti, R.: Wie zuverlässig lässt sich die Bleibelastung des Menschen früherer Zeiten aus archäologischen Knochenfunden abschätzen? (Vortrag) 173
Laub, E. und *Woller, R.:* Über den Mannit- und Trehalosegehalt von Kulturchampignons 110
Lüthy, J., Carden, B., Bachmann, M., Friederich, U. und *Schlatter, Ch.:* Nitrosierbare Stoffe in Lebensmitteln: Identifizierung und Mutagenität des Reaktionsproduktes von Goitrin und Nitrit (Kurzvortrag) 101
Marek, B. siehe Wüthrich, C.
Meier, W. siehe Disler, R. L.
Müller, E. siehe Steiner, W.
Noser, J. siehe Etter, R.
Renard, P. et *Zimmerli, B.:* Radioactivité des denrées alimentaires en 1983 387
Rickenbacher, U.: Toxikologie von Aluminiumverbindungen 69
Rieker, Renée siehe Romann, E.
Ribs, T.: Die Bestimmung der Löslichkeit der stickstoffhaltigen Substanz von Futtermitteln 459
Rippstein, S. siehe Jakob, O.
Ritzel, G.: Jahresbericht des Vorsitzenden über die Tätigkeit der Wissenschaftlichen Subkommission (WSK) der Eidgenössischen Ernährungskommission 197
Romann, E. und *Rieker, Renée:* Salmonellen-Epidemie im zürcherischen Limmattal 227
– siehe Battaglia, R.
Roth, H. R.: Allgemeine statistische Überlegungen zur Aussagekraft von Analysenresultaten (Vortrag) 157
– siehe Solms, J.
Schlatter, Ch. siehe Lüthy, J.
Schubiger, G. F.: Histoire de la technologie alimentaire – Une approche synoptique 421
Schuppisser, F. siehe Etter, R.
Schwarzenbach, R.: Direkte Bestimmung von Säuren in Frucht- und Gemüsesäften mittels HPLC (Kurzvortrag) 51
Schweizer, T. F.: Fortschritte in der Bestimmung von Nahrungsfasern 469
Solms, J., Béguin-Bruhin, Y., Escher, F. und *Roth, H. R.:* Probenvorbereitung in der Sensorik am Beispiel der Bestimmung von Geschmacksschwellenwerten von Kupfer in Trinkwasser (Vortrag) 183
Steiner, W., Müller, E., Fröhlich, D. und *Battaglia, R.:* HPLC-Bestimmung von Carbonsäuren als p-Nitrobenzylester in Fruchtsäften und Wein (Kurzvortrag) 37
Walker, H. S.: Rauchdichtemessungen in Restaurants 514
Woller, R. siehe Laub, E.
Wüthrich, C., Baumann, U., Gysin, R. und *Marek, B.:* Bestimmung migrierter aromatischer Amine in fettigen Lebensmitteln 494
– *Zimmermann, H.* und *Marek, B.:* Zur Bildung von Ethylenthioharnstoff (Imidazolidin-2-thion) aus fungiziden Dithiocarbamaten bei der Zubereitung von Kräuterteeaufgüssen 117
Zimmerli, B. siehe Hunziker, H. R.
– voir Renard, P.
Zimmermann, H. siehe Wüthrich, C.
Zürcher, K. und *Hadorn, H.:* Salmonellen auf tiefgekühltem Geflügel 235