Informationen = Informations

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **81 (1990)**

Heft 5

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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

Im das Buch abschliessenden Beitrag von Scott wird das Problem der Mykotoxine als Kontaminanten von Käse und anderen Milchprodukten behandelt. Am häufigsten wachsen Penicilliumarten (unerwünscht) auf Käse, wobei Mykotoxine wie Ochratoxin, Citrinin, Patulin, Penitrem A und andere in teilweise bedenklichen Konzentrationen gebildet werden können. *Aspergillus flavus* wächst selten auf Käse, häufiger hingegen findet sich der Sterigmatocystin-Produzent *Aspergillus versicolor.* Diese Befunde belegen, dass verschimmelter «Nicht-Schimmel-Käse» weggeworfen werden sollte oder bei vereinzelten Schimmelspuren diese grosszügig entfernt werden sollten.

Das Buch gibt als ganzes einen aktuellen Überblick über die in Milchprodukten auftretenden Mykotoxine, wobei vor allem der an der Qualität der Milchprodukte interessierte Analytiker angesprochen ist.

J. Lüthy

Informationen — Informations

Preis der Schweiz. Gesellschaft für Analytische und Angewandte Chemie*

Der Preis der Schweiz. Gesellschaft für Analytische und Angewandte Chemie soll 1991 erneut verliehen werden.

Vorschläge zur Verleihung oder Bewerbungen um den Preis sind mit Begründung und den entsprechenden Unterlagen dem Präsidenten der Gesellschaft bis 31. Januar 1991 schriftlich einzureichen.

Prix de la Société suisse de chimie analytique et appliquée*

Le prix de la Société suisse de chimie analytique et appliquée sera décerné à nouveau en 1991.

Les propositions d'attribution ou les candidatures à ce prix doivent être présentées par écrit au président de la société, avec motifs et pièces justificatives, jusqu'au 31 janvier 1991.

Adresse des Präsidenten — Adresse du président:

Dr. Reto Battaglia
Migros-Genossenschafts-Bund
Zentrallabor
Postfach 266
CH-8031 Zürich

* Siehe Heft 2, S. 186 (1977) — voir fascicule 2, p. 187 (1977)

Ausschreibung zum VSBo-Ringversuchsprogramm

Laborergebnisse von Schadstoffgehalten im Rahmen der *«Verordnung über Schadstoffe im Boden» (VSBo)* haben einen gewissen juristischen Wert mit möglicherweise grossen – auch materiellen – Konsequenzen. Beauftragte Laboratorien aus der Verwaltung wie aus der Privatwirtschaft zeigen deshalb allgemein ein grosses Interesse, ihre Analysenqualität durch Ringversuche abzustützen.

Im März 1990 wurde der erste VSBo-Ringversuch mit einer Teilnehmerzahl von 45 Laboratorien abgeschlossen. Die Fortsetzung des VSBo-Ringversuchprogrammes findet neu in Zusammenarbeit mit dem *International Soil-Exchange (ISE)* der landwirtschaftlichen Universität Wageningen (NL) statt.

Interessenten sind gebeten, Unterlagen zur Teilnahme an der untenstehenden Adresse anzufordern:

Eidg. Forschungsanstalt für
Agrikulturchemie und Umwelthygiene
Herr Dr. A. Desaules
Schwarzenburgstrasse 155
3097 Liebefeld

Telefon: 031/59 83 72 oder
59 83 11
Telefax: 031/59 84 15

Mise à concours du programme interlaboratoire Osol

Les résultats analytiques de substances polluantes effectués dans le cadre de *l'«Ordonnance sur les polluants du sol» (Osol)* peuvent amener à d'éventuelles conséquences juridiques et matérielles. C'est la raison pour laquelle les laboratoires du domaine public ainsi que privé manifestent en général un intérêt à contrôler leur qualité analytique par des essais interlaboratoires.

Plus de 45 laboratoires ont participé au premier essai interlaboratoire Osol qui s'est terminé en mars 1990. Il est maintenant envisagé pour assurer une qualité analytique constante de collaborer avec *l'International Soil-Exchange (ISE)* de l'université agricole de Wageningen (Pays-Bas).

Nous invitons toutes personnes interessées de se procurer les conditions d'inscription à l'adresse suivante:

Station fédérale de recherches
en chimie agricole et sur
l'hygiène de l'environnement
Monsieur A. Desaules
Schwarzenburgstrasse 155
3097 Liebefeld

Téléphone: 031/59 83 72 ou
59 81 11
Téléfax: 031/59 84 15

Schweizerische Gesellschaft für Analytische und Angewandte Chemie

Die Schweizerische Gesellschaft für Analytische und Angewandte Chemie strebt die Förderung der analytischen und angewandten Chemie an, insbesondere der Lebensmittelchemie, der Agrikulturchemie und verwandter Gebiete. Diese Ziele werden durch die Abhaltung regelmässiger wissenschaftlicher Jahrestagungen, von Fachtagungen und durch die Veranstaltung von Fachexkursionen erreicht.

An den Jahrestagungen werden neben Hauptvorträgen Kurzmitteilungen von Mitgliedern präsentiert. Fachtagungen sind einzelnen Themen gewidmet, wie z. B. Workshop «Supercritical Fluid Chromatography (SFL) and Flow Injection Analysis (FIK)» (1989), «Chromatographie in der Lebensmittelanalytik» (1988), «Einsatz von Personalcomputern in der analytisch-chemischen Praxis» (1987).

Die «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» sind als offizielles Publikationsorgan der Gesellschaft im Mitgliederbeitrag inbegriffen.

Die Gesellschaft zählt gegen 500 Mitglieder, erreicht aber einen grösseren Kreis von Fachleuten, da sie mit anderen wissenschaftlichen Gesellschaften eng zusammenarbeitet. Der Mitgliederbeitrag beträgt für Einzelmitglieder im Inland Fr. 45.–, im Ausland Fr. 50.–, für Kollektivmitglieder Fr. 100.–.

Werden Sie Mitglied der Gesellschaft

und Empfänger der «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene», indem Sie den untenstehenden Anmeldetalon ausfüllen und einsenden an Herrn Dr. R. Gerber, Sekretär SGAAC, Bundesamt für Gesundheitswesen, Abteilung Lebensmittelkontrolle, Postfach, CH-3000 Bern 14.

Anmeldung als Mitglied der SGAAC

Der (die) Unterzeichnete ersucht hiermit um Aufnahme als Einzelmitglied/Kollektivmitglied in die Schweiz. Gesellschaft für Analytische und Angewandte Chemie.

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

_____

Firma: _____

_____

Datum: _____ Unterschrift: _____