Autorenregister = Table des auteurs

Objekttyp: **Index**

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

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

Heft 6

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

Autorenregister — Table des auteurs

Seite
Page

Amadò, R. siehe Arrigoni, Eva
Arnold, J.: Vorsorge- und Sanierungsmassnahmen bei der Käseherstellung: Camembert-Herstellung 167
Arrigoni, Eva und *Amadò, R.:* Bestimmung von Polydextrose in Lebensmitteln — ein Methodenvergleich 51
Artho, Anna und *Grob, K.:* Nachweis der Aromatisierung von Lebensmitteln mit γ-Lactonen. Wie identisch mit der Natur müssen «naturidentische» Aromen sein? 544
Aubort, J.-D. voir Klein, B.
Battaglia, R. siehe Etter, R.
Baumann, Barbara siehe Geiges, O.
Baumann, E. siehe Sieber, R.
Baumgartner, A.: Salmonella enteritidis in Schaleneiern — Situation in der Schweiz und im Ausland 180
Biedermann, M. siehe Meier, W.
Bissig, Flavia siehe Jermini, M.F.G.
Bosset, J.O., Imhof, Miroslava I. und *Steiger, G.J.:* Die Bestimmung der freien Fettsäuren in Milch und Rahm. I. Entwicklung einer automatisierten potentiometrischen Titrationsmethode in nichtwässerigem Milieu und Vergleich mit der visuellen Titration nach Deeth 296
— — und *Bütikofer, U.:* Die Bestimmung der freien Fettsäuren in Milch und Rahm. II. Auswertung eines Ringversuches mit der visuellen und der potentiometrischen Titrationsmethode 510
— siehe Bütikofer, U.
— siehe Sieber, R.
Burkhalter, A.: Karton als Verpackungsmaterial: Bewertung aus lebensmittelhygienischer Sicht 23
Bütikofer, U., Fuchs, Doris, Hurni, D. und *Bosset, J.O.:* Beitrag zur Bestimmung biogener Amine in Käse. Vergleich einer verbesserten HPLC- mit einer IC-Methode und Anwendung bei verschiedenen Käsesorten 120
— siehe Bosset, J.O.
— siehe Sieber, R.
Collomb, M., Spahni, M. et *Steiger, G.:* Dosage de la teneur en azote selon Kjeldahl de produits laitiers et de certaines de leurs fractions azotées à l'aide d'un système automatisé 499
Daniel, R.Ch. et *Theiller, G.:* Betterave, foin, laitue, 3 étalons du CII pour l'analyse chimique des végétaux. Résultats complémentaires 219
Dietrich, Silvia siehe Etter, R.
Domeniconi, F. siehe Jermini, M.F.G.
Edelmann, Ursula siehe Jäggi, N.
Escher, F. siehe Keller, Ch.
Etter, R., Dietrich, Silvia und *Battaglia, R.:* Bestimmung von biogenen Aminen in Lebensmitteln 106

Seite
Page

Fink, P.: Lebensmittelverpackung – Schutz und Präsentation des Gutes 10
Fuchs, Doris siehe Bütikofer, U.
Gehrig, B.J.: Prinzip und Einsatzmöglichkeiten des Sous-Vide-Verfahrens 593
Geiges, O., Stählin, Bettina und *Baumann, Barbara:* Mikrobiologische Beurteilung von Schnittsalat und Sprossgemüse 684
– siehe Wellauer-Weber, Barbara
Gobat, P.-F. siehe Jemmi, T.
Grob, K.: Wozu gekoppelte LC-GC? Diskussion einiger Anwendungsbeispiele 30
– siehe Artho, Anna
Guyer, Susanne siehe Jemmi, T.
Haerdi, W. voir Maeder, Gabrielle
Hauert, W.: Hygienische Risiken von Rohmilch aus biologischem Anbau und daraus hergestellten Produkten 616
Hunziker, H.R. siehe Jäggi, N.
Hurni, D. siehe Bütikofer, U.
Imhof, Miroslava I. siehe Bosset, J.O.
Jäggi, N., Edelmann, Ursula, Keller, Bärbel und *Hunziker, H.R.:* Milchsäure- und Bernsteinsäurebildung durch verderbsspezifische Bakterien in pasteurisiertem Flüssig-Vollei bei 22 °C 449
Jäggli, M. siehe Jermini, M.F.G.
Jemmi, T.: Stand der Kenntnisse über Listerien bei Fleisch- und Fischprodukten 144
– *Gobat, P.-F.* und *Guyer, Susanne:* Praktische Erfahrungen mit Selektivmedien Oxford und Palcam zum Nachweis von Listeria monocytogenes aus kontaminierten Materialien 559
Jermini, M.F.G., Domeniconi, F., Bissig, Flavia und *Jäggli, M.:* Hygienische Risiken durch Formaggini aus kleingewerblicher Produktion im Kanton Tessin: Enterotoxigene S. aureus- und E. coli-Stämme 633
von Känel, U., Rieder, K. und *Müller, U.:* Bestimmung und Identifikation des Schaumbekämpfungsmittels Dimethylpolysiloxan in Konfitüre mittels Graphitofen-AAS und Infrarotspektroskopie 319
Karapinar, M.: Influence of menthol and thymol on Aspergillus parasiticus growth and production of aflatoxins in a synthetic medium 287
Keller, Bärbel siehe Jäggi, N.
Keller, Ch., Escher, F. und *Solms, J.:* Über die Nährstofferhaltung im Fritierprozess – Untersuchungen am Beispiel der Pommes-frites-Herstellung 68
Klein, B. and *Aubort, J.-D.:* Gas-chromatographic analysis of oxygenated terpenes in toothpastes and mouthwashes using solid phase extraction 202
Koch, H. siehe Rychener, M.
– siehe Schmid, P.
Lavanchy, P. siehe Sieber, R.
Maeder, Gabrielle, Pelletier, M., Veuthey, J.L. et *Haerdi, W.:* Détermination spectrophotométrique de l'éthanol dans le sang par FIA avec réacteur enzymatique couplé à un dialyseur 209
Martin, E., Samec, J. et *Vogel, J.:* Détermination de l'acrylamide dans l'eau par chromatographie en phase gazeuse (GC) 327

Seite
Page

— et *Vogel, J.:* Programme de calcul pour l'évaluation de la fidélité par essais interlaboratoires 565
Meier, W. et *Biedermann, M.:* Nachweis einer Bestrahlung von fetthaltigen Lebensmitteln mittels LC-GC-Kopplung 39
Mooser, A.E. siehe Rychener, M.
— siehe Schmid, P.
Müller, U. siehe von Känel, U.
Pauchard, J.-P.: Vorsorge- und Sanierungsmassnahmen bei der Käseherstellung: Vacherin Mont-d'Or-Herstellung 177
Pelletier, M. voir Maeder, Gabrielle
Rieder, K. siehe von Känel, U.
Röthlisberger, H.: Vorsorge- und Sanierungsmassnahmen bei der Käseherstellung in einer Lehrkäserei 158
Rychener, M., Mooser, A.E. und *Koch, H.:* Rückstandsbestimmung von Sulfonamiden und deren N^4-Metaboliten in Fleisch, Leber und Niere mit HPLC 522
Samec, J. voir Martin, E.
Schmid, P., Mooser, A.E. und *Koch, H.:* Rückstandsanalytik von Nitrofuranderivaten und deren Cyanometaboliten in Schweinefleisch 461
Schmidt-Lorenz, W.: Ist die Kühlschrank-Lagerung von Lebensmitteln noch ausreichend sicher? 233
— siehe Wellauer-Weber, Barbara
Schuler, Ursula siehe Wellauer-Weber, Barbara
Schwab, H.: Empfehlungen und Anforderungen an den Konsumenten zum Umgang mit leicht verderblichen und hygienisch gefährdeten Lebensmitteln im Haushalt und im Gastgewerbe 194
Sieber, R., Bütikofer, U., Baumann, E. und *Bosset, J.O.:* Über das Vorkommen der Benzoesäure in Sauermilchprodukten und Käse 484
— — — — Über die Benzoesäurebildung und -verteilung während der Herstellung und Reifung von geschmierten Käsen 722
— und *Lavanchy, P.:* Gehalt an biogenen Aminen in Milchprodukten und in Käse 82
Sinell, H.-J.: Hygienische Risiken bei einigen neueren Produkten und Verfahren: prinzipielle Überlegungen 578
Solms, J. siehe Keller, Ch.
Spahni, M. voir Collomb, M.
Stählin, Bettina siehe Geiges, O.
Steiger, G.J. siehe Bosset, J.O.
— voir Collomb, M.
Theiller, G. voir Daniel, R.Ch.
Veuthey, J.L. voir Maeder, Gabrielle
Vogel, J. voir Martin, E.
Weise, Zita siehe Wellauer-Weber, Barbara
Wellauer-Weber, Barbara, Weise, Zita, Schuler, Ursula, Geiges, O. und *Schmidt-Lorenz, W.:* Hygienische Risiken beim Auftauen von tiefgefrorenem Fleisch und Schlachtgeflügel 655
Zahner, P.: Hygienische Risiken bei Sous-Vide-Produkten 602