Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **85 (1994)**

Heft 3

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

Originalarbeiten – Travaux originaux

Danièle Gaudard-de Weck, Claudia Hischenhuber et *Jan Kruseman:* Protéines – définition, aspects nutritionnels et méthodes d'évaluation: un article de revue 317

Konrad Grob, Maurus Biedermann und *Marianne Bronz:* Methoden zur Erkennung verfälschter Speiseöle 340

Konrad Grob, Maurus Biedermann und *Marianne Bronz:* Resultate einer Kontrolle von Speiseölen: Fälschungen durch Zumischungen, Verunreinigungen 351

Robert Sieber, René Badertscher, Doris Fuchs und *Bruno Nick:* Beitrag zur Kenntnis der Zusammensetzung schweizerischer konsumreifer Weich- und Halbhartkäse 366

Jan Willem Weyland, Joop Rooselaar and *Alfred George Stern:* 5-Methoxypsoralen and 8-methoxypsoralen in sun cosmetics and fragrances – Analysis and market survey 382

Dominik Guggisberg, Marco Sievi und *Herbert Koch:* Methode zur quantitativen Bestimmung von Ivermectin in Fleisch und Leber mit HPLC und Vorsäulenderivatisation 395

Bücher – Livres

Heidi Kleinbach-Sauter: Mikrobiologische, ernährungsphysiologische und technologische Aspekte von bifidobakterienhaltigen Milcherzeugnissen mit/ohne den bifidogenen Faktor Lactulose 406

G. Charalambous: Off-flavors in foods and beverages (Developments in food science, vol. 28) 407

Informationen – Informations

Verleihung des Werder-Preises 1994 – Attribution du prix Werder 1994 408

Nachweis und Differenzierung von Schimmelpilzen und Hefen in Lebensmitteln 409

Symposium «Fleisch in der Ernährung – wissenschaftliche Aspekte» 410

Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie 411

Société suisse de chimie alimentaire et environnementale 412

Contents

Page

Original Papers

Danièle Gaudard-de Weck, Claudia Hischenhuber and *Jan Kruseman:* Proteins – definition, nutritional aspects and evaluation methods: a review 317
Konrad Grob, Maurus Biedermann and *Marianne Bronz:* Methods for the recognition of adulterated edible oils 340
Konrad Grob, Maurus Biedermann and *Marianne Bronz:* Results of a control of edible oils: Frauds by admixtures, contaminations 351
Robert Sieber, René Badertscher, Doris Fuchs and *Bruno Nick:* Composition of Swiss ripe soft and semi-hard cheeses 366
Jan Willem Weyland, Joop Rooselaar and *Alfred George Stern:* 5-Methoxypsoralen and 8-methoxypsoralen in sun cosmetics and fragrances – Analysis and market survey 382
Dominik Guggisberg, Marco Sievi and *Herbert Koch:* Method for the quantitative determination of ivermectin in meat and liver by HPLC and pre-column derivatization 395

Book Reviews

Heidi Kleinbach-Sauter: Mikrobiologische, ernährungsphysiologische und technologische Aspekte von bifidobakterienhaltigen Milcherzeugnissen mit/ohne den bifidogenen Faktor Lactulose 406
G. Charalambous: Off-flavors in foods and beverages (Developments in food science, vol. 28) 407

Informationen – Informations

Attribution of the Werder price 1994 408
Nachweis und Differenzierung von Schimmelpilzen und Hefen in Lebensmitteln 409
Symposium «Fleisch in der Ernährung – wissenschaftliche Aspekte» 410
Swiss Society of Food and Environmental Chemistry 411