Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **90 (1999)**

Heft 2

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

Inhalt – Sommaire

Seite – Page

Originalarbeiten – Travaux originaux

Robert Sieber, René Badertscher, Ueli Bütikofer und *Bruno Nick:* Beitrag zur Kenntnis der Zusammensetzung von schweizerischer pasteurisierter und ultrahocherhitzter Milch 135

Bea Suter, Koni Grob and *Bruno Pacciarelli:* Simultaneous determination of milk fat (butyric acid) and total fat by 1-min transesterification directly in the food 149

Anton Kaufmann, Bruno Pacciarelli, Alexandra Prijic, Bianca Ryser und *Sven Roth:* Bestimmung von Rückständen von Tetracyclinen in Lebensmitteln 167

Maurus Biedermann, Marianne Bronz, Beatrice Bürchler, Koni Grob, Franziska Keller, Hans-Peter Neukom, Nathalie Richard and *Christoph Spinner:* Reaction products of bisphenol-A-diglycidyl ether (BADGE) and bisphenol-F-diglycidyl ether (BFDGE) with hydrochloric acid and water in canned foods with aqueous matrix. 1. Analytical methods 177

Maurus Biedermann, Marianne Bronz, Beatrice Bürchler, Koni Grob, Franziska Keller, Hans-Peter Neukom, Nathalie Richard and *Christoph Spinner:* Reaction products of bisphenol-A-diglycidyl ether (BADGE) and bisphenol-F-diglycidyl ether (BFDGE) with hydrochloric acid and water in canned foods with aqueous matrix. 2. Results for a survey of the Swiss market 195

Michela Maifreni, Marilena Marino e *Gabriella Rondinini:* Studio degli aspetti microbiologici (trasformazione e conservazione) di un prodotto vegetale fermentato (brovada Friuliana) 211

Vorträge – Conférences

Jacques Besse, Christophe Joris et *Yves Jacquier:* Nouveau filtre-clarificateur pour le traitement de l'eau 222

Kurze Mitteilungen – Communications brèves

Markus Niederer, Urs Schlegel, Christopher Hohl and *André Herrmann:* Quantitative GC-MS method for the determination of aniline, chloroaniline and toluidine related from inks of ballpoint and fiber-tip pens 229

Seite – Page

Bücher – Livres

Klaus Pichhardt: Hygieneschulung Lebensmittel 236
A. Eck et *J.-Cl. Gillis:* Le fromage 237

Informationen – Informations

Die Lebensmittel- und Getränkeindustrie der Schweiz 239

Contents

Page

Original Papers

Robert Sieber, René Badertscher, Ueli Bütikofer and *Bruno Nick:* Composition of Swiss pasteurised and ultra-high-temperature-treated milk 135

Bea Suter, Koni Grob and *Bruno Pacciarelli:* Simultaneous determination of milk fat (butyric acid) and total fat by 1-min transesterification directly in the food 149

Anton Kaufmann, Bruno Pacciarelli, Alexandra Prijic, Bianca Ryser and *Sven Roth:* Determination of tetracycline residues in foods 167

Maurus Biedermann, Marianne Bronz, Beatrice Bürchler, Koni Grob, Franziska Keller, Hans-Peter Neukom, Nathalie Richard and *Christoph Spinner:* Reaction products of bisphenol-A-diglycidyl ether (BADGE) and bisphenol-F-diglycidyl ether (BFDGE) with hydrochloric acid and water in canned foods with aqueous matrix. 1. Analytical methods 177

Maurus Biedermann, Marianne Bronz, Beatrice Bürchler, Koni Grob, Franziska Keller, Hans-Peter Neukom, Nathalie Richard and *Christoph Spinner:* Reaction products of bisphenol-A-diglycidyl ether (BADGE) and bisphenol-F-diglycidyl ether (BFDGE) with hydrochloric acid and water in canned foods with aqueous matrix. 2. Results for a survey of the Swiss market 195

Michela Maifreni, Marilena Marino and *Gabriella Rondinini:* Microbiological aspects (processing and storage) of a fermented vegetable («brovada») 211

Reports

Jacques Besse, Christophe Joris and *Yves Jacquier:* New clarifying filter for the treatment of Water 222

Short Papers

Markus Niederer, Urs Schlegel, Christopher Hohl and *André Herrmann:* Quantitative GC-MS method for the determination of aniline, chloroaniline and toluidine related from inks of ballpoint and fiber-tip pens 229

Page

Book Reviews

Klaus Pichhardt: Hygieneschulung Lebensmittel 236
A. Eck et *J.-Cl. Gillis:* Le fromage 237

Information

Die Lebensmittel- und Getränkeindustrie der Schweiz 239