Sachregister = Index alphabétique = Subject index

Objekttyp: **Index**

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

Band (Jahr): **92 (2001)**

Heft 6

PDF erstellt am: **03.06.2024**

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

Sachregister* – Index alphabétique – Subject Index

Seite – Page

Action level 288
Additives 619
Aflatoxins 101
Allergen detection 288
Aluminium oxide 248
Analytical method 631
Analytical techniques 326
Animal 54
Antibiotic 54
Antibiotic residues 227
Antibiotic resistance 8, 26
Antimicrobial drug resistance 66
Antimutagenicity 84, 213
AOC 604
Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie alimentaire et environnementale 2001 587
Beauvericin 101
Bifidobacterium 213
Biosensor 275
BSE 143
Bücher 127
Büscion cheese 578
Campylobacter 66
Casein 84
Charm II test 227
Cheese 84
Chemical composition 578
Chlorohydrins of ESBO 533
Chromium 186
Chromium(VI) 186
Clenbuterol 275, 544
Co-contamination 101
Codex Alimentarius 651

* Bei den Originalarbeiten und Vorträgen wurden die von den Autoren angegebenen Key words übernommen.

Seite – Page

Collaborative study 258
Comparison 604
Comparison of quantitation 157
Composition 194
Contamination of edible oils 248
Contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 2000 335
Correct sampling 304, 311
Cosmetics 143
Cryptosporidium spp. 176
Deodorization of edible oils 513
Different approach 604
Dioxin 497
Drinking water 176
Drug residues 275, 544
Egg 497
Eidg. Ernährungskommission und Bundesamt für Gesundheit,
Bericht der Arbeitsgruppe 641
Emmentaler cheese 328
Enterobacteria 26
Enterococci 26, 39
Entreprise alimentaire 114
Epidemiology 662
Epoxidized vegetable oils 533
ESBO 533
Ethyl carbamate 258
Fat for feed production 248
Fatty acid 143
Fatty acids for animal feeds 513
Feed 54
Fermented milk 213
Floculation 176
Fluoroquinolones 66
Food 26, 54
Food allergens 288
Food contamination 497
Food control 288
Food law 651
Food products 166
Foodborne diseases 662
Formagella cheese 578
Frying oils 248

Seite – Page
Fumonisins 101
GC-MS 258, 326
Gene transfer 8
Genetic identification 639
Genom 581
Glarus herb cheese 194
Glycopeptides 39
GMO 157
Grapevine 639
Health claims 651
Heterogeneity 304
Human 54
Hydrogen peroxide 684
Immunomagnetic separation 176
Inspection 114
Inspektion 104
Ion chromatography 186
Jahresversammlung der Schweiz Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie 2001 587
Kaolin 497
Labelling 619
Lactic acid bacteria 213
Lactoperoxidase 676
Leather 186
Lebensmittelbetrieb 104
Lebensmittelkontrolle in der Schweiz in Jahre 2000 335
Legislation 619
Livres voir Bücher
Maize 101
Meat 326, 497
Meat/Kidney 544
Meat products 143
Merlot 631
Microbial composition 578
Microsatellite 639
Microtiter plate 684
Milk 84, 497, 684
Mineral paraffins 248
Mineral paraffins in edible oils 513
Minimum sampling mass 311
Molecular markers 639

Seite – Page

Moniliformin 101
New technologies 619
Nutrient 194
Nutrition claims 651
Oocyst 176
Organosol can coatings 533
Outlook 604
Pasteurization 676
Peanuts 288
Pesticides 631
Pierre Gy's sampling theory 304, 311
Poly(vinyl chloride) 533
Polymerase chain reaction 166
Post-column derivatization 186
Potato DNA 166
Preservatives 684
Production rules 604
Propionibacterium 213
Quantitative competitive PCR 157
Quantitative enzymatic test 684
Radioactivity 578
Raffination of edible oil 513
Rapid test 676
Real-time PCR 157
Representative sampling 311
Representativeness 304
Residues of hormones 326
Resistance 54
Resistance mechanisms 8
Robiola cheese 578
Salmonella 66
Sampling uncertainty 304, 311
Sap sago 194
Schabziger 194
Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie, Jahresversammlung 2001 587
Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Arbeitstagung 2000 1
Screening test 227
Sentinel 662
Slaughterhouse 275, 544

Société suisse de chimie alimentaire et environnementale, assemblée annuelle 2001 587
Solothurn 662
Specific PCR 166
Sphingolipids 143
Stone fruit brandies 258
Streptogramins 39
Sulfamethazine 544
Surveillance 662
Switch® 631
Switzerland 328, 497
Toxicological risks 326
Transferable resistence 39
Transformation products of ESBO 533
UHT 676
Urine 275
Validation 258
Validation study 157
VTEC O157 66
Whey protein 84
Wine 619, 631, 639
Yogurt 84
Zearalenone 101