Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **93 (2002)**

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

Inhalt – Sommaire

Seite – Page

Originalarbeiten – Travaux originaux

Ania Noti, Sandra Biedermann-Brem, Maurus Biedermann and *Koni Grob:* Determination of central nervous and organ tissue in meat products through GC-MS analysis of marker fatty acids from sphingolipids and phospholipids 387

Maurus Biedermann, Koni Grob and *Vincent Dudler:* Comprehensive analysis of migrates from can coatings: Chemically inert solvent substitute for simulant D 402

Dominik Guggisberg, Andre E. Moser und *Herbert Koch:* Quantitativer Nachweis von mehreren Makrolid-Antibiotika in Fleisch, Leber und Niere mit LC-MS/MS nach einer teilweisen automatisierten Aufreinigung 420

Kurt Seiler und *Anton Kaufmann:* Kontamination von Honig mit Sulfathiazol durch Räuberei unter Bienen 437

Urs Hauri, Beat Lütolf, Michael Wagmann and *Christopher Hohl:* Determination of preservatives in finger paints with HPLC 447

Marius Collomb, Patrick Malke, Monika Spahni, Ueli Bütikofer et *Robert Sieber :* Dosage des acides gras trans et linoléique conjugés dans la matière grasse du lait par chromatographie gaz-liquide : Comparaison des méthodes et étude de la variation des teneurs en fonction des saisons et de l'altitude 459

Reviews

Gérard Gremaud, Stéphane Karlen and *Karin Hulliger:* Analytical methods for the authentication of meat and meat products: Recent developments 481

Dino Isolini und *Urs Spahr:* Bakteriozine und bakteriozinähnliche Substanzen von milchwirtschaftlich relevanten Mikroorganismen und ihre Anwendung in der Lebensmitteltechnologie und in probiotischen Erzeugnissen 502

Informationen – Informations

Veranstaltungshinweise 528

Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) 529

Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires (SSHDA) 530

Contents

Page

Original Papers

Anja Noti, Sandra Biedermann-Brem, Maurus Biedermann and *Koni Grob:* Determination of central nervous and organ tissue in meat products through GC-MS analysis of marker fatty acids from sphingolipids and phospholipids 387

Maurus Biedermann, Koni Grob and *Vincent Dudler:* Comprehensive analysis of migrates from can coatings: Chemically inert solvent substitute for simulant D 402

Dominik Guggisberg, André E. Moser and *Herbert Koch:* Quantitative Determination of several macrolide antibiotics in meat, liver and kidney by LC-MS/MS after a partly automated clean up 420

Kurt Seiler and *Anton Kaufmann:* Contamination of honey with sulfathiazole by robbing of bees 437

Urs Hauri, Beat Lütolf, Michael Wagmann and *Christopher Hohl:* Determination of preservatives in finger paints with HPLC 447

Marius Collomb, Patrick Malke, Monika Spahm, Ueli Bütikofer and *Robert Sieber:* Analysis of trans and conjugated linoleic acids (CLA) in milk fat using different gas-liquid chromatographic methods: Comparison of the methods and study of the variation of the levels as a function of the season and of the altitude 459

Reviews

Gérard Gremaud, Stéphane Karlen and *Karin Hulliger:* Analytical methods for the authentication of meat and meat products: Recent developments 481

Dino Isolini und *Urs Spahr:* Bacteriocins and bacteriocin-like substances of lactic acid bacteria and their use in food technology 502

Information

Coming events 528

Swiss Society of Food Hygiene 529