Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **94 (2003)**

Heft 5

PDF erstellt am: **25.05.2024**

**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

*Éric Dufour, Romdhane Karoui et Jacques Olivier Bosset:* Utilisation de la fluorescence frontale intrinsèque de fromages de type L'Etivaz AOC et Gruyère AOC pour reconnaître leur origine géographique 379

*Urs Spahr:* Pathogene und toxigene Bakterien in Milchprodukten – Untersuchungen der kantonalen Laboratorien 1990–1997 394

*Maurus Biedermann and Koni Grob:* Model studies on acrylamide formation in potato, wheat flour and corn starch; ways to reduce acrylamide contents in bakery ware 406

*Bernard W. Liebich:* Etude approfondie de la contraction dans les mélanges alcools-eau, partie 3: Nouveaux résultats sur la contraction dans les mélanges méthanol, 1- et 2-propanol et tert-butanol avec eau; sa détermination, représentation et signification liée à des associations moléculaires 423

*Andreas Baumgartner, Marianne Küffer and Marius Grand:* Quantitative analysis and molecular typing with pulsed-field gel electrophoresis of two probiotic *Lactobacillus* strains from sour milk products available on the Swiss food market 452

## Reviews

*Yann Chatelain, Jaber Aloui, Dominik Guggisberg et Jacques Olivier Bosset:* La couleur du lait et des produits laitiers et sa mesure – un article de synthèse (1972–2001) 461

## Bücher – Livres

*Adrian Auckenthaler und Peter Huggenberger:* Pathogene Mikroorganismen im Grund- und Trinkwasser: Transport – Nachweismethoden – Wassermanagement 489

## Informationen – Informations

*Gérard Gremaud, Stefan Bogdanov, Jacques Olivier Bosset and Renato Amadò:* Project announcement: Authenticity of Swiss honey 491

Ankündigung: 9th International Symposium on Immunological, Chemical and Clinical Problems of Food Allergy 496

Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) 497

Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires (SSHDA) 498

# Contents

Page

## Original papers

*Éric Dufour, Romdhane Karoui and Jacques Olivier Bosset:* Geographic traceability of L'Etivaz PDO and Gruyère PDO cheese using their intrinsic front face fluorescence 379

*Urs Spahr:* Pathogenic and toxigenic bacteria in milk products – results from the Swiss official food control laboratories, 1990–1997 394

*Maurus Biedermann and Koni Grob:* Model studies on acrylamide formation in potato, wheat flour and corn starch; ways to reduce acrylamide contents in bakery ware 406

*Bernard W. Liebich:* Detailed study on the contraction in alcohol-water mixtures, part 3: New results on volume contraction in mixtures of methanol, 1- and 2-propanol and tert-butanol with water; its determination, representation and significance in relation to molecular associations 423

*Andreas Baumgartner, Marianne Küffer and Marius Grand:* Quantitative analysis and molecular typing with pulsed-field gel electrophoresis of two probiotic *Lactobacillus* strains from sour milk products available on the Swiss food market 452

## Reviews

*Yann Chatelain, Jaber Aloui, Dominik Guggisberg and Jacques Olivier Bosset:* The colour of milk and dairy products and its measurement – a review article (1972–2001) 461

## Books

*Adrian Auckenthaler und Peter Huggenberger:* Pathogene Mikroorganismen im Grund- und Trinkwasser: Transport – Nachweismethoden – Wassermanagement 489

## Information

*Gérard Gremaud, Stefan Bogdanov, Jacques Olivier Bosset and Renato Amadò:* Project announcement: Authenticity of Swiss honey 491

Announcement: 9th International Symposium on Immunological, Chemical and Clinical Problems of Food Allergy 496

Swiss Society of Food Hygiene 497